Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/2612

5.5.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής ([1])

(C/2025/2612)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Mozzarella di Gioia del Colle»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-02384-AM01 — 12.2.2025

1. **Ονομασία προϊόντος**

«Mozzarella di Gioia del Colle»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

MASAF

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, καθώς δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας, δεν ενέχουν κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού και δεν επιφέρουν επιπλέον περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Τροποποίηση που αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με την πρώτη ύλη*

Η τροποποίηση επηρεάζει το χρονικό διάστημα εντός του οποίου πρέπει να μεταποιείται το γάλα.

Η τροποποιημένη πρόταση παρατίθεται κατωτέρω.

«Πρέπει να μεταποιείται εντός 48 ωρών από το τελευταίο άρμεγμα»

([1]) Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Αιτιολογία

Στην έκδοση που τροποποιείται γίνεται αναφορά στο πρώτο άρμεγμα.

Η τροποποίηση αυτή πραγματοποιείται διότι, βάσει της προηγούμενης έκδοσης, η παρτίδα γάλακτος που συλλέγεται το πρωί του Σαββάτου —η οποία περιλαμβάνει το πρώτο άρμεγμα το απόγευμα της Παρασκευής (π.χ. στις 17:00) και το άρμεγμα το πρωί του Σαββάτου— αποκλείεται, καθώς για ανάγκες του τυροκομείου (δεν πραγματοποιείται μεταποίηση την Κυριακή), η μεταποίηση πραγματοποιείται το πρωί της Δευτέρας (04:00 π.μ.), δηλαδή 59 ώρες μετά το πρώτο άρμεγμα. Με την τροποποίηση, η παρτίδα γάλακτος που συλλέγεται το Σάββατο (τελευταίο άρμεγμα στις 6:00 π.μ.) μπορεί επίσης να μεταποιηθεί τη Δευτέρα (04:00 π.μ.) διότι δεν έχουν περάσει 48 ώρες μετά το τελευταίο άρμεγμα.

Η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει καθόλου την ποιότητα του μεταποιημένου γάλακτος και αποτρέπει οικονομικές ζημίες για τους γεωργούς.

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Τροποποίηση που αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με τους ειδικούς κανόνες επισήμανσης του προϊόντος*

Η τροποποίηση αυτή αφορά μία από τις πληροφορίες που αναγράφονται στην ετικέτα.

Ειδικότερα, αποφασίστηκε να διαγραφούν οι ακόλουθες λέξεις:

«....συνοδευόμενο από την ημερομηνία παραγωγής,.....»

Μοναδικός σκοπός της τροποποίησης είναι να μη δημιουργείται σύγχυση στους καταναλωτές σε σχέση με τις διάφορες ημερομηνίες που αναγράφονται ήδη στην ετικέτα, επισημαίνοντας έτσι καλύτερη την ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Επιπλέον, λόγω υποχρεώσεων εφοδιαστικής, το προϊόν φτάνει στα ράφια των σουπερμάρκετ το νωρίτερο 4/5 ημέρες μετά την ημερομηνία παραγωγής. Ο χρόνος αυτός που δαπανάται για τη μεταφορά και τη τοποθέτηση των εμπορευμάτων στα ράφια δυσχεραίνει την κατανόηση του πόσο φρέσκια είναι η Mozzarella από τους καταναλωτές, διότι το προϊόν διατίθεται μόνο μετά από 4/5 ημέρες παραγωγής.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

Mozzarella di Gioia del Colle

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 04 — ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ· ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ· ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ· ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0406 — Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό το σημείο 1*

Το προϊόν «Mozzarella di Gioia del Colle» είναι νωπό τυρί το οποίο παράγεται με ειδική τεχνική μάλαξης με νηματοποίηση, αποκλειστικά από πλήρες αγελαδινό γάλα και καλλιέργεια εκκίνησης ορού γάλακτος. Τα χαρακτηριστικά του είναι:

α) η ακόλουθη χημική σύνθεση (τιμές νωπού τυριού): λακτόζη ≤ 0,6 %, γαλακτικό οξύ ≥ 0,20 %, υγρασία 58-65 %, λιπαρές ουσίες 15-21 % του προϊόντος προ ξήρανσης.

β) γεύση που θυμίζει ελαφρώς όξινο γάλα, με ευχάριστη επίγευση ζύμωσης ή όξινου ορού γάλακτος (εντονότερη στο πρόσφατα παρασκευασμένο τυρί) και όξινο άρωμα γάλακτος, ενίοτε συνοδευόμενο από μια ελαφριά νότα βουτύρου·

γ) η απουσία συντηρητικών, προσθέτων και βοηθητικών μέσων επεξεργασίας.

Το τυρί «Mozzarella di Gioia del Colle» έχει λεία ή ελαφρώς ινώδη επιφάνεια. Έχει στιλπνή επιφάνεια, δεν είναι γλοιώδες ή εύθρυπτο. Πρόκειται για λευκό τυρί, ενδεχομένως με ελαφρά αχυροκίτρινες αποχρώσεις ανάλογα με την εποχή. Κατά τον τεμαχισμό του, το τυρί θα πρέπει να έχει ελαστική σύσταση και να μην παρουσιάζει ελαττώματα. Μικρή ποσότητα λευκού ορού γάλακτος θα πρέπει να εκρέει από το τεμαχισμένο τυρί.

Το προϊόν «Mozzarella di Gioia del Colle» παράγεται σε τρία σχήματα: στρογγυλό, στριμμένο σε κόμπους και σε πλεξίδες. Ανάλογα με το σχήμα και το μέγεθος, το βάρος των τεμαχίων κυμαίνεται από 50 g έως 1 000 g. Το τυρί διατίθεται στο εμπόριο εμβαπτισμένο σε υγρό διατήρησης (νερό, ενδεχομένως αλατισμένο και ελαφρώς οξινισμένο).

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το σιτηρέσιο των αγελάδων μπορεί επίσης να περιλαμβάνει συμπυκνωμένες ζωοτροφές με βάση τα δημητριακά (καλαμπόκι, κριθάρι, σιτάρι, βρώμη) και τα ψυχανθή (σόγια, κουκιά, φασόλια, κτηνοτροφικά μπιζέλια) καθώς και σιμιγδάλια ή νιφάδες αυτών, που μπορούν επίσης να χορηγούνται ως συμπληρωματικές ζωοτροφές. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιούνται χαρούπια και υποπροϊόντα της μεταποίησης δημητριακών —πίτυρα και ψιλά πίτυρα μαλακού σίτου, ψιλά πίτυρα σκληρού σίτου— υπό τον όρο ότι δεν υπερβαίνουν το 40 % της ξηράς ουσίας. Τέλος, το σιτηρέσιο των αγελάδων μπορεί να περιέχει βιταμινούχα και ανόργανα συμπληρώματα.

Για την αποφυγή της υποβάθμισης των ποιοτικών χαρακτηριστικών που αποδίδονται στο προϊόν «Mozzarella di Gioia del Colle» λόγω του δεσμού του με την περιοχή, τουλάχιστον το 60 % των προϊόντων που χρησιμοποιούνται για τη διατροφή των αγελάδων πρέπει να προέρχεται από την οριοθετούμενη στο σημείο 4 γεωγραφική περιοχή. Το ποσοστό αυτό τηρείται με τη χρήση χόρτου και/ή σανού από λειμώνες που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης περιοχής και αντιπροσωπεύει το τμήμα των ζωοτροφών που συνδέεται με τις εύπεπτες ίνες, το οποίο ορίζεται ευρέως ως «χορτονομή» (χόρτο και/ή σανός, χόρτο βόσκησης κ.λπ.) και έχει σημαντικό αντίκτυπο στα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος.

Η γεωγραφική περιοχή, λόγω των γεωγραφικών, εδαφικών και κλιματικών συνθηκών της, ουδέποτε ήταν —και ούτε πρόκειται ποτέ να είναι— κατάλληλη για την καλλιέργεια σιτηρών, όπως το καλαμπόκι, ή ελαιούχων σπόρων, όπως η σόγια, για την παραγωγή πρωτεϊνούχων ζωοτροφών. Δεδομένου ότι οι εν λόγω ζωοτροφές δεν είναι δυνατόν να αντικατασταθούν με χορτονομές υψηλής ποιότητας από την περιοχή, πρέπει να επιτρέπεται η χρήση συμπληρωματικών συμπυκνωμένων ζωοτροφών και ζωοτροφών που δεν προέρχονται από την περιοχή. Τα προϊόντα αυτά διασπώνται εύκολα και διαλύονται στη μεγάλη κοιλία (μέγεθος σπόρων μικρότερο από 0,8 cm —δηλαδή μη ικανό να προκαλέσει συσπάσεις της μεγάλης κοιλίας) με αποτέλεσμα να παρέχουν ενέργεια (κυρίως από υδρογονάνθρακες όπως το άμυλο) και άμεσα διαθέσιμες πρωτεΐνες για το μικροβίωμα της μεγάλης κοιλίας. Ωστόσο, δεδομένου ότι ο ρόλος τους περιορίζεται στη φυσιολογική λειτουργία της υποστήριξης του μικροβιώματος, δεν έχουν κανέναν απολύτως αντίκτυπο στις ιδιότητες του γάλακτος ή της μοτσαρέλας. Επομένως, οι πτυχές της διατροφής που συμβάλλουν στον καθορισμό των χημικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων της πρώτης ύλης και του τελικού προϊόντος είναι η υποχρεωτική βόσκηση για το διάστημα που είναι πράγματι δυνατή (150 ημέρες) και η παροχή σιτηρεσίου πλούσιου σε χορτονομή που παράγεται στην περιοχή. Πρόκειται, επομένως, για δύο βασικά στοιχεία που συνδέουν την πρώτη ύλη, το τελικό προϊόν και την περιοχή.

Για την παρασκευή του τυριού αυτού χρησιμοποιείται μόνο ανεπεξέργαστο πλήρες αγελαδινό γάλα, το οποίο συλλέγεται σε δύο χωριστά αρμέγματα και το οποίο μπορεί να είναι θερμισμένο ή παστεριωμένο.

Το τυρί παρασκευάζεται σύμφωνα με την παραδοσιακή πρακτική που συνίσταται στη χρήση καλλιέργειας εκκίνησης ορού γάλακτος.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος «Mozzarella di Gioia del Colle» προέρχεται από αγέλες βοοειδών που ανήκουν στις φυλές Bruna, Frisona, Pezzata Rossa ή Jersey και στις διασταυρώσεις τους. Το 60 % τουλάχιστον της συνολικής ξηράς ουσίας της διατροφής τους αποτελείται από χόρτο και/ή σανό από λειμώνες που προσφέρουν μεγάλη ποικιλία βλάστησης.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής —εκτροφή και άρμεγμα των αγελάδων, συλλογή και μεταποίηση του γάλακτος και παρασκευή του ίδιου του τυριού— πραγματοποιούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Mozzarella di Gioia del Colle» μπορεί να διατίθεται στην αγορά σε συσκευασίες ποικίλου βάρους και/ή σε ατομικές μερίδες. Διατίθεται στην αγορά εμβαπτισμένο σε υγρό διατήρησης (νερό, ενδεχομένως αλατισμένο και ελαφρώς οξινισμένο).

Δεδομένου ότι πρόκειται για νωπό προϊόν που τείνει να αλλοιώνεται γρήγορα, η «Mozzarella di Gioia del Colle» πρέπει να συσκευάζεται στις ίδιες εγκαταστάσεις όπου παρασκευάζεται, εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το λογότυπο (εικόνα 1) πρέπει να τυπώνεται στη συσκευασία που χρησιμοποιείται για τη διάθεση του προϊόντος «Mozzarella di Gioia del Colle» στην αγορά.

Το λογότυπο της εικόνας 1 πρέπει να εμφανίζεται ευκρινώς στο άνω μέρος της επισήμανσης ή της συσκευασίας, καθώς και στις πλευρές. Το λογότυπο της εικόνας 1 πρέπει να εμφανίζεται και στις δύο πλευρές των ατομικά συσκευασμένων μερίδων.

Εικόνα 1

Λογότυπο



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής εκτείνεται στους δήμους της επαρχίας του Μπάρι: 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· στους δήμους της επαρχίας του Τάραντα: Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra, Mottola· και σε ένα τμήμα του δήμου Matera το οποίο βρίσκεται δίπλα στους δήμους Altamura, Santeramo in Colle και Laterza, που οριοθετείται από τις εθνικές οδούς SS 99 και SS 7.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής αυτού του τυριού εκτείνεται σε τμήματα των επαρχιών του Μπάρι και του Τάραντα στο οροπέδιο Murge, όπου υπάρχουν πολλές γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις (οι «εκμεταλλεύσεις εκτροφής αγελάδων» από την εποχή του Φρειδερίκου Β'). Στην περιοχή αυτή, όπου οι γεωργικές εκμεταλλεύσεις και τα γαλακτοκομεία βρίσκονται αρκετά κοντά μεταξύ τους (πολλά ακόμη και στις ίδιες εγκαταστάσεις), η παραγωγή μοτσαρέλας από αγελαδινό γάλα αποτελεί μακρόχρονη τοπική παράδοση: ήδη από το 1885 υπάρχουν αναφορές στην «εξαίρετη μοτσαρέλα από την Απουλία» σε δημοσίευση με τίτλο L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali [«Η γεωργική Ιταλία, ένα περιοδικό αφιερωμένο στην ηθική και οικονομική βελτίωση των αγροτικών πληθυσμών»] (Redaelli, Μιλάνο). Η περιοχή διακρίνεται για ορισμένες γεωγραφικές, εδαφικές και κλιματικές ιδιαιτερότητες καθώς και για τη μακρά και βαθιά ριζωμένη τυροκομική της παράδοση η οποία έχει αντέξει στη δοκιμασία του χρόνου και μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά. Και οι δύο αυτές πτυχές έχουν σημαντικό αντίκτυπο στα χαρακτηριστικά του γάλακτος και του τυριού και αποτελούν τους κύριους παράγοντες που συνδέουν το προϊόν «Mozzarella di Gioia del Colle» με την περιοχή.

Ειδικότερα, τα φυσικοχημικά και θρεπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος συνδέονται με την περιοχή μέσω της διατροφής των ζώων και του ευρύτερου περιβαλλοντικού πλαισίου στο οποίο εκτρέφονται. Είναι γνωστό ότι η σύνθεση του γάλακτος συνδέεται στενά, σε γενικές γραμμές, με το ζωοτεχνικό περιβάλλον στο οποίο ζουν τα ζώα και ότι το είδος των πτητικών ουσιών είναι πολύ σημαντικό για τη σύνθεσή του. Τα αρωματικά χαρακτηριστικά του γάλακτος εξαρτώνται από τις ουσίες αυτές, οι οποίες προέρχονται εν μέρει από τον μεταβολισμό του ζώου και εν μέρει από το περιβάλλον. Οι πτητικές ουσίες που προέρχονται από το περιβάλλον μπορούν να εισέλθουν στο γάλα είτε μέσω της πέψης (μηρυκασμός) είτε μέσω των πνευμόνων (εισπνοή). Στη γεωγραφική περιοχή όπου παράγεται το προϊόν ΠΟΠ «Mozzarella di Gioia del Colle», οι γεωγραφικές, εδαφικές και κλιματικές συνθήκες έχουν οδηγήσει στην επιλογή αυτοφυών και καλλιεργούμενων ποικιλιών φυτών οι οποίες είναι ανθεκτικές στις ζεστές και ξηρές συνθήκες του περιβάλλοντος της ψευδοστέπας. Η αυτοφυής βλάστηση είναι ως επί το πλείστον ξηροφυτική και περιλαμβάνει αρωματικά φυτά όπως οι ποικιλίες Timus striatus, Ferula communis και Foeniculum vulgare. Αυτά τα φυτά —και η ξηροφυτική βλάστηση γενικά— είναι ιδιαίτερα πλούσια σε

πολυφαινόλες, τερπένια, καρβονυλικές ενώσεις και άλλες πτητικές ουσίες που μπορούν να επηρεάσουν άμεσα ή έμμεσα τη γεύση του γάλακτος. Όταν οι εν λόγω ουσίες μεταφέρονται αυτούσιες η εν λόγω επιρροή είναι άμεση, ενώ όταν δρουν ως πρόδρομες ουσίες για άλλους πτητικούς μεταβολίτες με αντίκτυπο στο άρωμα του γάλακτος η επιρροή τους είναι έμμεση. Η συνεχής παρουσία των ζώων σε αυτό το περιβάλλον ευνοεί, ιδίως ορισμένες εποχές του χρόνου, τη μεταφορά στο γάλα πτητικών ουσιών με αρωματικές ιδιότητες. Συνολικά, η υποχρεωτική βόσκηση και η παροχή σιτηρεσίου πλούσιου σε χορτονομή που παράγεται στην περιοχή είναι τα στοιχεία που εγγυώνται τα ιδιαίτερα θρεπτικά και λειτουργικά χαρακτηριστικά του γάλακτος, όπως το λιπιδικό προφίλ του και το περιεχόμενό του σε πτητικές ουσίες. Οι τοπικές περιβαλλοντικές συνθήκες και οι τεχνικές κτηνοτροφίας διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση της μικροχλωρίδας του γάλακτος. Ο συνδυασμός όλων αυτών των παραγόντων έχει σημαντικό αντίκτυπο στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Mozzarella di Gioia del Colle».

Όσον αφορά την επίδραση της τεχνικής μεταποίησης, πρόκειται για την παραδοσιακή, ιστορική μέθοδο σύμφωνα με την οποία επιτρέπεται μόνο η χρήση νωπού γάλακτος και η προσθήκη τοπικού ορού γάλακτος (καλλιέργεια εκκίνησης). Η καλλιέργεια εκκίνησης ορού γάλακτος που προστίθεται στο γάλα αντιπροσωπεύει ακόμη έναν δεσμό με την περιοχή, καθώς παρασκευάζεται με τον ίδιο τρόπο από πολύ παλιά: χρησιμοποιείται ορός γάλακτος της προηγούμενης ημέρας, ο οποίος έχει αφεθεί να ξινίσει, επιτρέποντας τον εμπλουτισμό του με ένζυμα γάλακτος χαρακτηριστικά του τυροκομείου. Οι πτυχές αυτές εγγυώνται ισχυρό δεσμό με την περιοχή, καθώς καθορίζουν ότι το μεγαλύτερο μέρος της μικροβιολογικής συνιστώσας προέρχεται επίσης από την περιοχή. Η μικροβιακή συνιστώσα διαδραματίζει σημαντικό ρόλο για τις οργανοληπτικές ιδιότητες, διότι είναι υπεύθυνη για τον σχηματισμό των «δευτερογενών αρωμάτων» του προϊόντος. Ο τοπικός χαρακτήρας του μικροβιολογικού προφίλ της καλλιέργειας εκκίνησης ορού γάλακτος εξασφαλίζεται εν μέρει από τα χαρακτηριστικά του γάλακτος από το οποίο προέρχεται αλλά, κυρίως, από τη μέθοδο παρασκευής και το περιβάλλον στο οποίο αφήνεται να αναπτυχθεί. Ο «συνδυασμός τοπικών μικροοργανισμών» που περιέχει η καλλιέργεια εκκίνησης αντικατοπτρίζει όλες τις φάσεις της διαδικασίας παραγωγής και μεταφέρεται σε καθημερινή βάση στο γάλα και, ως εκ τούτου, στο τελικό προϊόν, με αποτέλεσμα να διαιωνίζεται με τον τρόπο αυτόν ο δεσμός με την περιοχή. Οι μέθοδοι που χρησιμοποιεί ο τυροκόμος για τη διαχείριση του ορού γάλακτος στον κάδο, την ωρίμαση του τυροπήγματος και στη συνέχεια την επεξεργασία του μείγματος αποτελούν έναν ακόμη χαρακτηριστικό δεσμό με την περιοχή. Πράγματι, ο συνδυασμός όλων των παραμέτρων της μεταποίησης έχει αντίκτυπο στο μικροβιακό οικοσύστημα, το οποίο είναι ήδη αρκετά ιδιαίτερο, διαμορφώνοντας έτσι τον τρόπο με τον οποίο εξελίσσεται η ζύμωση. Η εμπειρογνωμοσύνη του τυροκόμου είναι ουσιώδους σημασίας στο πλαίσιο αυτό, δεδομένου ότι επιτρέπει στο σύνολο των μικροβίων να αναπτυχθούν με μοναδικό και ανεπανάληπτο τρόπο, γεγονός που προσδίδει στη μοτσαρέλα τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της. Σε ό,τι αφορά τη γεύση, η ζύμωση αυτή δημιουργεί ελαφρώς όξινες νότες, με ευχάριστη επίγευση ζυμομυκήτων, η οποία είναι ισχυρότερη στο πρόσφατα παρασκευασμένο τυρί. Το άρωμα που προκύπτει από την τυροκομική διαδικασία συνδυάζεται με τα αρώματα που προέρχονται από το γάλα, δηλαδή από τη διαδικασία ζύμωσης («δευτερογενές άρωμα»), η οποία δημιουργεί δροσερές νότες γάλακτος, βουτύρου και όξινου ορού γάλακτος, και από την πρώτη ύλη («πρωτογενές άρωμα») με τις χαρακτηριστικά απαλές φυτικές και ζωικές νότες της. Συνοπτικά, τα πρωτογενή αρώματα αντικατοπτρίζουν τις συνθήκες υπό τις οποίες εκτράφηκαν οι αγελάδες, ενώ η διατροφή με τοπική χορτονομή (νωπή ή σανό) διαδραματίζει σημαντικό ρόλο, και τα δευτερογενή αρώματα συνδέονται με την τοπική μικροχλωρίδα.

Στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που προσδίδουν οι τεχνικές που χρησιμοποιούνται για την εκτροφή των ζώων και την παραγωγή του τυριού, συμβάλλουν επίσης οι περιβαλλοντικές, ιστορικές και πολιτιστικές επιρροές. Το τοπίο (Natura 2000), η τοπική γεωλογία (η περιοχή του οροπεδίου Murgia στην Απουλία με ασβεστολιθικά πετρώματα, βραχώδη υποστρώματα και μειωμένη περιεκτικότητα σε άργιλο) και το κλίμα αποτελούν σημαντικά στοιχεία. Από ιστορική και πολιτιστική άποψη, υπάρχει ένας βαθιά ριζωμένος δεσμός μεταξύ του προϊόντος και του είδους της γεωργίας στην περιοχή: μικρές και μεσαίες κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις, οι οποίες είναι κατά κύριο λόγο οικογενειακές και δομημένες σύμφωνα με τα τοπικά έθιμα, όπου τα βοοειδή περνούν μεγάλα χρονικά διαστήματα βόσκησης. Τέλος, υπάρχουν πολυάριθμες μαρτυρίες που αποδεικνύουν την παρουσία της μοτσαρέλας στην ιστορία της Gioia del Colle, μεταξύ των οποίων και ένα ντοκιμαντέρ που παρήγαγε το Istituto Luce in Gioia del Colle στις 28 Αυγούστου 1950. Από άλλα αρχεία προκύπτει ότι, στις αρχές του εικοστού αιώνα, «ένας γεωργός ονόματι Clemente Milano, ο οποίος εξέτρεφε βοοειδή της φυλής Bruna Alpina στην περιοχή της Gioia del Colle, ήταν ο πρώτος που χρησιμοποίησε γάλα παραγωγής του για την παρασκευή του ιδιαίτερου νωπού γαλακτοκομικού προϊόντος που είναι γνωστό ως μοτσαρέλα» {απόσπασμα από την Gioia del Colle, oggi [«Gioia del Colle, σήμερα»], επιμεληθείσα από τον Giovanni Bozzo για τις εκδόσεις Japigia Editrice, Μπάρι 1970}. Το 1922, άρθρο του Giovanni Carano Donvito αναφέρει ότι «…. η "Mozzarella di Gioia (del Colle)" έχαιρε ιδιαίτερης εκτίμησης, ήταν περιζήτητη και αγοραζόταν σε υψηλές τιμές στις αγορές της Ρώμης και της Νάπολης, καθώς και στο Μπάρι, στον Τάραντα, στο Λέτσε και στην Φότζια, και σε άλλες μικρότερες πόλεις» {La riforma sociale [«Κοινωνική μεταρρύθμιση»], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi - Roux e Viarengo, Τορίνο}. Τέλος, υπάρχουν στοιχεία που καταδεικνύουν ότι από τη δεκαετία του 1960 πραγματοποιούνται πολλές τοπικές εκδηλώσεις με στόχο τη βελτίωση του προφίλ της μοτσαρέλας.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος

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