C/2025/2612

5.5.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ([1])

(C/2025/2612)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Mozzarella di Gioia del Colle»

N.° UE: PDO-IT-02384-AM01 de 12.2.2025

1. **Nombre del producto**

«Mozzarella di Gioia del Colle»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sectores**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

MASAF

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no incluyen el cambio de nombre, no conllevan un riesgo de anular el vínculo ni implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones en lo que respecta a la materia prima*

La modificación se refiere al plazo de transformación de la leche.

La nueva redacción de la frase es la siguiente:

«Debe transformarse en el plazo de cuarenta y ocho horas desde el último ordeño».

([1]) Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivación

En la versión anterior se hacía referencia al primer ordeño.

Esta modificación se ha introducido debido a que, a tenor de la versión anterior, el lote de leche recogido el sábado por la mañana, que incluye el primer ordeño del viernes por la tarde (por ejemplo, a las 17.00) y el del sábado por la mañana, debían descartarse, ya que, por exigencias de la central lechera (los domingos no se lleva a cabo la transformación), la transformación se efectúa el lunes por la mañana (a las 04.00), es decir, cincuenta y nueve horas después del primer ordeño del lote. A tenor del texto modificado, el lote de leche recogido el sábado, cuyo último ordeño se realiza a las 6.00, puede transformarse el lunes (a las 4.00) porque se efectúa dentro de las cuarenta y ocho horas siguientes al último ordeño.

Esta modificación no afecta a la calidad de la leche transformada y evita un perjuicio económico para los ganaderos.

La modificación no afecta al documento único.

2. *Esta modificación relativa al contenido de humedad del producto afecta al artículo 8 del pliego de condiciones y al punto 3.6 del documento único en lo que respecta a las normas específicas de etiquetado del producto*

Esta modificación se refiere a una de las indicaciones que figuran en la etiqueta.

En particular, se decidió suprimir la mención siguiente:

«[...] y la fecha de producción [...]».

La modificación tiene como único objetivo no crear confusión en los consumidores en cuanto a las distintas fechas que ya figuran en la etiqueta, de modo que se identifique claramente la fecha de caducidad del producto. Además, debido a las condiciones logísticas, el producto no llega a las estanterías de las grandes superficies hasta cuatro o cinco días después de la fecha de producción. Este tiempo dedicado al transporte y la distribución de la mercancía perjudica la percepción de la frescura de la *mozzarella* por parte de los consumidores, ya que el producto únicamente se pone a la venta a los cuatro o cinco días de haber sido producido.

La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Mozzarella di Gioia del Colle»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 04 — LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 — Quesos y requesón

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La «Mozzarella di Gioia del Colle» es un queso fresco de pasta hilada elaborado exclusivamente con leche entera de vaca y un cultivo suero-injerto. Se caracteriza por:

a) la siguiente composición química (valores para el queso fresco): lactosa ≤ 0,6 %, ácido láctico ≥ 0,20 %, humedad 58-65 %, grasa 15-21 % sobre materia húmeda;

b) un sabor que recuerda a la leche ligeramente agria, con un agradable retrogusto a fermento o suero ácido (más fuerte en el queso recién hecho) y un aroma de ácido lácteo, a veces acompañado de una ligera nota de mantequilla;

c) la ausencia de conservantes, aditivos y coadyuvantes tecnológicos.

La «Mozzarella di Gioia del Colle» presenta una superficie lisa o ligeramente fibrosa. El queso es lustroso, ni viscoso ni escamado. Es un queso blanco, a veces con un leve matiz de color pajizo dependiendo de la estación. Al corte, el queso debe tener una consistencia elástica y carecer de defectos. Del queso cortado debe brotar una pequeña cantidad de suero blanco.

La «Mozzarella di Gioia del Colle» se elabora bajo tres formas: redonda, en nudo y en trenza. En función de la forma y el tamaño, el peso de las porciones oscila entre 50 y 1 000 g. El queso se comercializa sumergido en líquido conservante (agua, a veces con sal añadida y ligeramente acidificado).

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

La dieta de las vacas incluye también concentrados, harinas o copos a base de cereales (maíz, cebada, trigo, avena) y leguminosas (soja, habas, haboncillos, guisantes forrajeros), que también se les pueden administrar como pienso complementario. Pueden usarse también algarrobas y subproductos de la transformación de los cereales (salvado y harinillas de trigo común, harinillas de trigo duro), a condición de que no superen el 40 % de la materia seca. Por último, la dieta de las vacas puede complementarse con complejos vitamínicos y minerales.

Para evitar poner en peligro las características cualitativas que confiere a la «Mozzarella di Gioia del Colle» su vinculación con la zona geográfica, al menos el 60 % de los productos utilizados para alimentar las vacas deben proceder de la zona descrita en el punto 4. Este porcentaje obligatorio se alcanza recurriendo a la hierba y al heno de los prados situados en la zona determinada. Es la parte del pienso asociada con la fibra de fácil digestión, definida en general como «forraje» (hierba y heno, pastos, etc.) y es la que tiene una mayor incidencia en las características químicas y organolépticas de la leche.

Debido a sus condiciones geoedafológicas y climáticas, la zona geográfica nunca ha sido adecuada (ni lo será) para el cultivo de cereales como el maíz o de oleaginosas como la soja, de los que se obtienen los piensos proteicos. Como no es posible sustituirlos por forrajes de alta calidad procedentes de la propia zona, el uso de concentrados y piensos adicionales procedentes de otros lugares debe permitirse. Estos productos presentan una gran rapidez de degradación y de disolución en el rumen (alimentos de granulometría inferior a 0,8 cm, es decir, incapaces de estimular los movimientos ruminales), por lo que proporcionan energía (principalmente a partir de carbohidratos de reserva, como el almidón) y proteínas rápidamente disponibles para el microbioma ruminal. Sin embargo, puesto que su papel está limitado a la función fisiológica de apoyar el microbioma, no tienen ninguna repercusión en las propiedades de la leche o de la *mozzarella*. Así pues, los aspectos de la dieta que contribuyen a determinar las propiedades químicas y organolépticas de la materia prima y del producto terminado son el apacentamiento obligatorio durante el tiempo realmente posible (150 días) y la dieta rica en forrajes producidos en la zona. Se trata pues de dos elementos fundamentales que establecen el vínculo entre la materia prima, el producto acabado y el territorio.

Para hacer este queso se utiliza exclusivamente leche de vaca cruda entera, recogida en dos ordeños distintos. A veces puede estar termizada o pasteurizada.

El queso se fabrica de acuerdo con la práctica tradicional de usar un cultivo de suero-injerto.

La leche que se usa para elaborar la «Mozzarella di Gioia del Colle» proviene de vacas de ganaderías de las razas bruna, frisona, *pezzata rossa* o *jersey* o de sus cruces, y al menos el 60 % del contenido total de materia seca del pienso que comen las vacas lecheras está compuesto de hierba o heno de prados que presentan una gran variedad de vegetación.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases del proceso de producción (la cría y el ordeño de las vacas, la recogida y la transformación de la leche, y la propia elaboración del queso) se realizan en la zona geográfica descrita en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

La «Mozzarella di Gioia del Colle» puede comercializarse en envases de diferentes pesos o en porciones individuales. El queso se comercializa sumergido en líquido conservante (agua, a veces con sal añadida y ligeramente acidificado).

Al tratarse de un producto fresco con tendencia a deteriorarse rápidamente, la «Mozzarella di Gioia del Colle» tiene que envasarse en la misma instalación en la que se ha fabricado, dentro de la zona geográfica definida en el punto 4.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

El logotipo (figura 1) debe figurar impreso en el embalaje utilizado para comercializar la «Mozzarella di Gioia del Colle».

El logotipo que se muestra en la figura 1 debe exhibirse de forma destacada en la parte superior de la etiqueta o del embalaje, así como en los laterales. El logotipo que se muestra en la figura 1 debe exhibirse en los dos lados de las porciones envasadas individualmente.

Figura 1

Símbolo gráfico / logotipo



4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica de producción abarca los municipios de 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 y Turi en la provincia de Bari; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra y Mottola en la provincia de Tarento; y una parte del municipio de Matera adyacente a los municipios de Altamura, Santeramo in Colle y Laterza, delimitados por las carreteras principales SS 99 y SS 7.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La zona geográfica en la que se produce este queso abarca partes de las provincias de Bari y Tarento en la meseta de Murgia, donde hay muchas explotaciones de vacas lecheras (las «granjas de vacas» del tiempo de Federico). En esta zona, en la que las explotaciones ganaderas y lecheras se confunden a menudo (muchas incluso comparten instalaciones), se elabora tradicionalmente desde hace mucho tiempo *mozzarella* a partir de leche de vaca: ya en 1885 se encuentran referencias a la «exquisita mozzarella de Apulia» en una publicación titulada *L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* [La Italia agrícola, diario dedicado a la mejora moral y económica de las poblaciones rurales] (Redaelli, Milán). La zona se distingue, además de por determinadas peculiaridades de su geografía, suelo y clima, por su antigua y arraigada tradición de fabricación del queso, que ha resistido el embate del tiempo y ha ido pasando de generación en generación. Estos dos aspectos tienen una profunda incidencia en las características de la leche y del queso y son los principales factores que vinculan la «Mozzarella di Gioia del Colle» con la comarca.

Las características fisicoquímicas y nutritivas de la leche, en particular, están unidas al territorio a través de la dieta que se da a los animales y con el entorno medioambiental en sentido más amplio en el que se crían. Es bien sabido que la composición de la leche está por lo general estrechamente relacionada con el contexto zootécnico en que viven los animales y que el tipo de compuestos volátiles es muy importante para dicha composición. Las características aromáticas de la leche dependen de estas sustancias, que en parte están formadas por el metabolismo del animal y en parte por el entorno. Los compuestos volátiles del entorno pueden integrarse en la leche mediante la digestión (rumia) o a través de los pulmones (inhalación). En la zona geográfica en que se produce la DOP «Mozzarella di Gioia del Colle», las condiciones geográficas, edafológicas y climáticas han llevado a la selección de determinadas variedades de plantas, cultivadas y silvestres, que son resistentes a las condiciones de calor y sequedad típicas de un ambiente estepario. La vegetación silvestre es principalmente xerófila y destacan hierbas aromáticas como las especies *Timus striatus, Ferula communis* y *Foeniculum vulgare*). Estas plantas (y la vegetación xerófila en

general) son particularmente ricas en polifenoles, terpenos, compuestos de carbonilo y otras sustancias volátiles que pueden influir de forma directa o indirecta en el sabor de la leche. Esta influencia es directa cuando se transfieren sin cambios e indirecta cuando actúan como precursores para otros metabolitos volátiles con un impacto en la fragancia. La presencia constante de los animales en este entorno es propicia para que los principios volátiles con propiedades aromáticas pasen a la leche, en especial en determinadas épocas del año. En general, el apacentamiento obligatorio y la dieta rica en forrajes producidos en la zona son los que garantizan las características nutritivas y funcionales distintivas de la leche, como su perfil lipídico y su contenido de compuestos volátiles. Las condiciones medioambientales locales y las técnicas de la cría del ganado desempeñan un importante papel en la configuración de la microbiota de la leche. Todos estos factores combinados tienen un profundo impacto en las características organolépticas de la «Mozzarella di Gioia del Colle».

En lo tocante a la técnica de elaboración, este es el método tradicional e histórico, que solo permite el uso de leche fresca y la adición del suero local (el cultivo de suero-injerto). El cultivo de suero-injerto que se añade a la leche constituye no obstante otro vínculo con el territorio local, ya que se viene realizando del mismo modo desde hace mucho tiempo: usando el suero del día anterior que se ha dejado acidificar, permitiéndole enriquecerse con las enzimas lácteas características del entorno de la quesería. Estos aspectos garantizan un fuerte vínculo con el territorio, ya que determinan que la mayor parte del componente microbiológico también será autóctono. El componente microbiano desempeña una función importante en las propiedades sensoriales porque es responsable de la formación de los «aromas secundarios» del producto. El perfil microbiológico autóctono del cultivo de suero-injerto está garantizado en parte por las características de la leche de la que procede pero también, y esto es lo que es más importante, por el método de preparación y el ambiente en el que se deja para que madure. La «mezcla de microorganismos autóctonos» contenida en el cultivo de suero-injerto refleja todas las fases del proceso de producción y se transfiere diariamente a la leche y por lo tanto al producto acabado, perpetuando así de forma constante el vínculo con el territorio. Los métodos usados por el quesero para manejar el suero en la cuba, madurar las cuajadas y procesar la mezcla posterior se combinan para conformar otro vínculo distintivo al territorio. De hecho, la combinación de todos los parámetros del tratamiento tiene una clara incidencia en el ecosistema microbiano, que ya es bastante distintivo, dando forma así el progreso de la fermentación. La experiencia del quesero es fundamental en este sentido ya que permite que el conjunto de microbios evolucione de una forma única e irrepetible, lo que brinda a la *mozzarella* sus características organolépticas típicas. Por lo que respecta al sabor, esta fermentación crea notas levemente ácidas con un agradable retrogusto a levadura, más definido en el queso recién hecho. El aroma derivado del proceso de elaboración del queso se combina con los aromas derivados de la leche, es decir, del proceso de fermentación («aroma secundario»), que crea notas frescas de leche, mantequilla y suero ácido, y de la materia prima («aroma primario»), con sus características notas delicadas animales y vegetales. Para resumir, los aromas primarios reflejan las condiciones de cría de las vacas, en las que la dieta de forraje local (fresco o heno) desempeña un papel importante y los aromas secundarios están vinculados a la microbiota autóctona.

Al igual que las características específicas determinadas por las técnicas utilizadas en la cría del ganado y la elaboración del queso, también son importantes las influencias del medio ambiente, la historia y la cultura. El paisaje (Natura 2000), la geología local (la región de la meseta de Murgia, en Apulia, con calizas cretácicas, afloramientos rocosos y arcillas reducidas) y el clima son igualmente importantes. Desde el punto de vista histórico y cultural, existe un vínculo profundamente arraigado entre el producto y el tipo de agricultura de la zona: pequeñas y medianas explotaciones agropecuarias que son sobre todo de tipo familiar y están estructuradas de acuerdo con las costumbres locales, en las que el ganado pasa largas temporadas pastando. Por último, existen infinidad de pruebas que demuestran que la *mozzarella* ha estado siempre presente en la historia de Gioia del Colle, incluido un documental producido por el Istituto Luce en Gioia del Colle el 28 de agosto de 1950. Otros registros muestran que en las primeras décadas del siglo veinte, «un agricultor llamado Clemente Milano que criaba ganado de la raza bruna alpina en la zona de Gioia del Colle fue el primero en utilizar la leche de sus vacas para elaborar ese producto lácteo de leche fresca tan especial conocido como *mozzarella*» (de *Gioia del Colle, oggi* [Gioia del Colle, hoy], editado por Giovanni Bozzo para Japigia Editrice, Bari, 1970). En 1922 un artículo firmado por Giovanni Carano Donvito menciona que «[…] la "Mozzarella di Gioia (del Colle)" era muy apreciada, solicitada y bien pagada en los mercados de Roma y Nápoles, así como en Bari, Tarento, Lecce, Foggia y otras ciudades más pequeñas» (F.S. Nitti, L. Roux, y L. Einaudi: *La riforma sociale* [La reforma social], Roux y Viarengo, Turín). Para terminar, hay pruebas de que desde los años 60 del siglo pasado se vienen celebrando muchos eventos locales destinados a dar a conocer la mozzarella.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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