C/2025/2612

5.5.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/2612)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Mozzarella di Gioia del Colle“

ELi nr: PDO-IT-02384-AM01 – 12.2.2025

1. **Toote nimetus**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ põllumajandustooted

☐ vein

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium (MASAF)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tegemist on standardmuudatusega määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 4 tähenduses, kuna sellega ei kaasne nimetuse muutmist, see ei ohusta seost piirkonnaga ega too kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(te)e kirjeldus**

1. *Muudatus hõlmab tootespetsifikaadi artiklit 5, milles käsitletakse toorainet*

Muudatus puudutab ajavahemikku, mille jooksul piim peab olema töödeldud.

Muudetud lause on järgmine:

„Peab olema töödeldud 48 tunni jooksul pärast viimast lüpsi.“

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Põhjused.

Varasemas versioonis oli osutatud esimesele lüpsile.

Muudatus tehti, kuna varasemas versioonis jäi välja laupäeval kogutud piima partii, mis hõlmas esimese lüpsina reedeõhtust lüpsi (nt kell 17.00) ja seejärel laupäevahommikust lüpsi. Seda sellepärast, et piimatööstuse toimimise tõttu (pühapäeval piima ei töödelda) ei saaks piima töödelda kuni esmaspäeva hommikuni (hommikul kell 4.00), st 59 tundi pärast esimest lüpsi. Muudatus tähendab, et laupäeval (viimane lüps kell 6.00) kogutud piimapartiid võib töödelda ka esmaspäeval (hommikul kell 4.00), kuna 48 tundi arvestatakse viimasest lüpsist.

Muudatusel ei ole mõju töödeldud piima kvaliteedile ja sellega hoitakse ära põllumajandustootjate rahaline kahju.

Muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

2. *Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8 ja koonddokumendi punkti 3.6 „Toote märgistamise erieeskirjad“*

Muudatus hõlmab ühte märgistusel esitatud teabeühikut.

Välja otsustati jätta järgmised sõnad:

„(...) ja tootmiskuupäev (...)“

Selle muudatuse ainuke eesmärk on mitte tekitada segadust tarbijates seoses märgistusel juba olevate eri kuupäevadega, tuues esile toote kehtivusaja lõpu kuupäeva. Peale selle jõuab toode logistilistest nõuetest tulenevalt poeriiulitele alles neli kuni viis päeva pärast tootmise kuupäeva. Arvestades transpordile ja väljapanekule minevat aega, võivad tarbijad arvata, *mozzarella* ei ole enam värske, kuna toode on kättesaadav alles neli kuni viis päeva pärast tootmist.

Muudatus hõlmab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

1. **(KPNi või KGT) nimetus(ed)**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0406 – Juust ja kohupiim

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Juust „Mozzarella di Gioia del Colle“ on värske, ainult täislehmapiimast valmistatud ja vadaku starterkultuuri sisaldav toorjuust. Toodet iseloomustab:

a) järgmine keemiline koostis (värske juustu väärtused): laktoos ≤ 0,6 %, piimhape ≥ 0,20 %, niiskus 58–65 %, rasvasisaldus 15–21 % märgainest;

b) maitse, mis meenutab mahedat hapupiima, meeldiv järelmaitse meenutab kääritamist või hapuvadakut (tugevam äsja valmistatud juustu puhul) ning hapukalt piimjale aroomile võib lisanduda kergelt võine noot;

c) säilitus-, lisa- ja abiained puuduvad.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ pind on sile või kergelt kiuline. Juust on läikiv, ei ole limane ega kihiline. Juust on valge ja võib olenevalt aastaajast olla ka kergelt õlgkollase tooniga. Lõikamisel peab juust olema elastne ja defektideta. Lõigatud juustust peaks välja voolama veidi valget vadakut.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ võib olla kolme kujuga: ümmargune, sõlme keeratud ja põimitud. Olenevalt kujust ja suurusest on juustuportsjoni kaal 50 g kuni 1 000 g Juustu turustatakse konserveerivas vedelikus (vesi, võib olla lisatud soola ja kergelt hapestatud).

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Lehmade dieet võib sisaldada ka teravilja- (mais, oder, nisu, kaer) ja kaunviljapõhiseid (soja, põldoad, põldherned) kontsentraate, jahu või helbeid, mida võib manustada ka täiendsöödana. Samuti võib kasutada jaanikaunade ja teravilja töötlemise kõrvalsaadusi – pehme nisu kliid ja peenkliid, kõva nisu peenkliid – tingimusel, et need ei ületa 40 % kuivainest. Lisaks võib lehmade dieeti täiendada vitamiinide ja mineraalainekompleksidega.

Et vältida juustu „Mozzarella di Gioia del Colle“ kohaliku piirkonnaga seotusest tulenevate kvaliteediomaduste kahjustamist, peab vähemalt 60 % lehmade söödaks kasutatavatest toodetest pärinema punktis 4 kirjeldatud piirkonnast. Seda nõuet tuleb täita, kasutades nimetatud piirkonnas asuvatelt heinamaadelt saadud rohtu ja/või heina. Tegemist on sellise osaga söödast, mis on seotud seeduva kiudainega ja mis on laialt määratletud „rohttaimedena“ (rohi ja/või hein, karjamaa jne), ning sel on suur mõju piima keemilistele ja organoleptilistele omadustele.

Võttes arvesse geograafilisi, mulla- ja kliimatingimusi, ei ole see geograafiline piirkond kunagi olnud – ega ole ka edaspidi – sobiv sellise teravilja kasvatamiseks, nagu mais või õliseemnekultuurid, näiteks soja, kust saadakse proteiinsööta. Kuna kõnealust sööta ei saa asendada kvaliteetse kuivsöödaga, mis on pärit samast piirkonnast, peab olema lubatud kasutada täiendavaid kontsentraate ja sööta väljastpoolt piirkonda. Need tooted lagunevad ja lahustuvad vatsas kergesti (tera suurus on väiksem kui 0,8 cm – st ei suuda stimuleerida mao kontraktsioone), nii et need annavad energiat (peamiselt süsivesikute reservist, näiteks tärklisest) ja kergesti kättesaadavat valku mäletsejaliste mikrobioomi jaoks. Kuna aga nende roll piirdub mikrobioomi toetamise füsioloogilise funktsiooniga, ei avalda need mingit mõju piima või *mozzarella* omadustele. Seetõttu kujutavad kohustuslik karjatamine ajal, mil see on võimalik (150 päeva), ja piirkonnas toodetud sööda rikas ratsioon endast neid toiduratsiooni aspekte, mis aitavad määrata tooraine ja valmistoote keemilised ja sensoorsed omadused. Seetõttu on need kaks põhielementi, mis ühendavad toorainet, valmistoodet ja territooriumi.

Selle juustu valmistamiseks kasutatakse ainult toorest täislehmapiima, mis on kogutud kahe eraldi lüpsiseansi jooksul. Piima võib kuumtöödelda või pastöriseerida.

Juust on valmistatud vadaku starterkultuuri kasutamise traditsioonilise tava kohaselt.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ valmistamiseks kasutatav piim on pärit Bruna, Frisona, Pezzata Rossa või Jersey tõugu veiste ja nende ristandite karjadest, kusjuures vähemalt 60 % piimalehmadele söödetavast kuivainest on rohi ja/või hein laia taimevalikuga heinamaadelt.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisprotsessi etapid – lehmade kasvatamine ja lüpsmine, piima kogumine ja töötlemine ning juustu valmistamine – toimuvad punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Juustu „Mozzarella di Gioia del Colle“ võib turustada erineva kaaluga pakendites ja/või üksikportsjonitena. Seda turustatakse konserveerivas vedelikus (vesi, võib olla lisatud soola ja kergelt hapestatud).

Kuna tegemist on värske tootega, mis kipub kiiresti riknema, tuleb „Mozzarella di Gioia del Colle“ pakendada samas rajatises, kus see on valmistatud, punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Logo (joonis 1) ja tootmiskuupäev tuleb trükkida pakendile, mida kasutatakse „Mozzarella di Gioia del Colle“ turustamiseks.

Joonisel 1 kujutatud logo peab olema märgistuse või pakendi ülemisel küljel ning külgedel selgelt nähtav. Joonisel 1 kujutatud logo peab olema nähtav pakendatud üksikportsjonite mõlemal küljel.

Joonis 1

Logo



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Tootmispiirkond hõlmab Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina di Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo Colle ja Turi omavalitsusüksusi Bari provintsis; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra ja Mottola omavalitsusüksusi Taranto provintsis ja osa Matera omavalitsusüksusest, mis asub Altamura, Santeramo di Colle ja Laterza omavalitsusüksuste kõrval ning on piiritletud SS 99 ja SS 7 maanteedega.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Geograafiline piirkond, kus seda juustu toodetakse, hõlmab Bari ja Taranto provintse Murge platool, kus on palju piimafarme (Frederico ajastu lehmafarme). Selles piirkonnas, kus farmid ja meiereid asuvad üsna tihedalt koos (paljud isegi samades hoonetes), on ammu olnud tava toota *mozzarella*'t lehmapiimast: väljaandes *L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* [„Põllumajanduslik Itaalia, ajakiri, mis on pühendatud maapiirkondade rahvastiku moraalsele ja majanduslikule heaolule“] (Redaelli, Milano) ilmusid juba 1885. aastal viited „Apuulia suurepärasele *mozzarella*'le“. Lisaks geograafilistele ning pinnase ja kliimaga seotud teatud iseärasustele on piirkond eristatav väga vana ja sügavalt juurdunud juustuvalmistamise traditsiooni poolest, mis on aja proovile vastu pidanud ja mida on põlvest põlve edasi antud. Mõlemad aspektid mõjutavad oluliselt piima ja juustu omadusi ning on peamised tegurid, mis seovad „Mozzarella di Gioia del Colle“ selle territooriumiga.

Eelkõige piima keemilis-füüsikalised ja toitainelised omadused on territooriumiga seotud loomadele antava sööda ning laiema keskkonna kaudu, kus loomi kasvatatakse. On hästi teada, et piima koostis on üldiselt tihedalt seotud zootehnilise keskkonnaga, milles loomad elavad, ning et lenduvate ainete tüüp on koostise jaoks väga oluline. Piima aromaatsed omadused sõltuvad nendest ainetest, mida osalt tekitab looma ainevahetus ja osalt keskkond. Keskkonnast tulenevad lenduvad ained võivad piima sisse sattuda kas seedimise (mäletsemise) või kopsude (sissehingamise) kaudu. Geograafilises piirkonnas, kus „Mozzarella di Gioia del Colle“ KPN on toodetud, on geograafilised ning mulla- ja kliimatingimused viinud selliste looduslikult esinevate ja kultiveeritud taimesortide valikuni, mis on vastupidavad pseudostepi keskkonnale tüüpilistele kuumadele ja kuivadele tingimustele. Looduslik taimestik on enamasti kserofiilne ja sellesse kuuluvad aromaatsed rohud, nagu *Thymus striatus*, *Ferula communis* ja *Foeniculum vulgare*. Need taimed – ja kserofiilne taimestik üldiselt – on eriti rikkad polüfenoolide, terpeenide, karbonüülühendite ja muude lenduvate ainete poolest, millel võib olla otsene või kaudne mõju piima maitsele. See mõju on otsene, kui need kantakse üle muutmata kujul, ning kaudne, kui nad toimivad lähteainetena teiste lenduvate metaboliitide jaoks, mis mõjutavad lõhna. Loomade pidev viibimine selles keskkonnas soodustab seda, et

aromaatsete omadustega lenduvad ained kanduvad edasi piima, eriti teatud aastaaegadel. Kokkuvõttes tagavad just kohustuslik karjatamine ja piirkonnas toodetud sööda rikas dieet piima iseloomulikud toite- ja funktsionaalsed omadused, nagu lipiidide ja lenduvate ainete sisaldus. Kohalikud keskkonnatingimused ja kariloomade kasvatamise tehnikad mängivad piima mikrofloora kujundamisel olulist rolli. Kõik need tegurid koos mõjutavad oluliselt „Mozzarella di Gioia del Colle“ organoleptilisi omadusi.

Mis puudutab töötlemistehnika mõju, siis on see traditsiooniline ja ajalooline meetod, mis võimaldab kasutada ainult värsket piima ja kohalikku vadakut (starterkultuuri). Piimale lisatav vadaku starterkultuur kujutab endast veel üht seost kohaliku territooriumiga, sest seda on valmistatud juba väga pikka aega samal viisil: kasutatakse eelmise päeva vadakut, mis on jäetud hapenduma, võimaldades sel rikastuda piimatoodetele iseloomulike piimaensüümidega. Need aspektid tagavad tugeva seose territooriumiga, sest kindlustavad, et suurem osa mikrobioloogilisest komponendist on kohalikku päritolu. Mikroobikomponendil on sensoorsete omaduste juures oluline roll, sest ta vastutab toote teiseste aroomide kujunemise eest. Vadaku starterkultuuri omapärane mikrobioloogilised omadused on tagatud osalt piima omadustega, millest see on saadud, kuid veel enam valmistusmeetodi ja keskkonnaga, milles see areneb. Starterkultuuris sisalduv kohalike mikroorganismide segu peegeldab tootmisprotsessi kõiki etappe ning kandub üle piimale ja seega ka valmistootele, põlistades seeläbi pidevalt seost territooriumiga. Meetodid, mida juustuvalmistaja kasutab vadaku käitlemiseks tünnis, toorjuustu laagerdamiseks ja hiljem segu töötlemiseks, moodustavad üheskoos veel ühe erilise seose territooriumiga. Kõigi töötlemisparameetrite kombinatsioonil on mõju mikroobiöko-süsteemile, mis on niigi üsna eripärane, kujundades seega käärimisprotsessi. Juustuvalmistaja teadmised on siin hädavajalikud, sest võimaldavad mikroobide kogumil areneda unikaalsel ja asendamatul viisil, andes *mozzarella*'le tema iseloomulikud sensoorsed omadused. Mis puutub maitsesse, siis selline kääritamine tekitab kergelt hapukaid noote koos meeldiva pärmise järelmaitsega, mis on tugevam värskelt valmistatud juustu puhul. Juustuvalmistamise protsessist tulenev aroom ühineb aroomiga, mis tuleneb piimast, st käärimisprotsessist (nn teisene aroom) ja mis tekitab piima, või ja happevadaku värskeid noote, ning aroomiga, mis tuleneb toorainest (nn esmane aroom) ja mida iseloomustavad õrnad taimsed ja loomsed noodid. Kokkuvõtteks kajastab esmane aroom tingimusi, kus lehmi kasvatati, kusjuures olulist rolli mängib kohalik sööt (rohi või hein), ning teisesed aroomid on seotud kohaliku mikroflooraga.

Lisaks eriomadustele, mida kujundavad loomade kasvatamisel ja juustu valmistamisel kasutatud tehnikad, mängivad rolli ka keskkonna-, ajaloo- ja kultuurimõjud. Olulised on nii maastik (Natura 2000), kohalik geoloogia (Apuulia Murge platoo piirkond, mida iseloomustavad kriidiajastu lubjakivi, kaljupaljandid ja vähenenud savid) kui ka kliima. Ajaloolises ja kultuurilises mõttes on tihedalt seotud toode ja piirkonna põllumajandustootmise viis: väikesed ja keskmise suurusega loomakasvatusettevõtted, mis on peamiselt kohalike tavade kohaselt organiseeritud pereettevõtted, kus veised veedavad palju aega karjamaal. Lisaks on palju tõendeid, mis näitavad *mozzarella* esinemist Gioia del Colle ajaloos, siia alla kuulub ka 28. augustil 1950. aastal Gioia del Colles asuva Istituto Luce toodetud dokumentaalfilm. Teised andmed näitavad, et kahekümnenda sajandi esimestel kümnenditel oli Gioia del Colle piirkonnas Bruna Alpina tõugu veiseid kasvatav põllumajandustootja Clemente Milano esimene, kes kasutas oma varudest saadud piima selleks, et valmistada värsket piimatoodet nimega *mozzarella* (*Gioia del Colle, oggi* [„Gioia del Colle täna“], mida toimetas Giovanni Bozzo Japigia Editrice jaoks, Bari 1970). Giovanni Carano Donvito 1922. aasta artiklis mainitakse, et „Mozzarella di Gioia (del Colle)“ oli nii Rooma ja Napoli turul kui ka Baris, Tarantos, Lecces, Foggias ja teistes väiksemates linnades kõrgelt hinnatud, nõutud ja hinnaline toode (*La riforma sociale* [„Sotsiaalreform“], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi – Roux e Viarengo, Torino). Lisaks on tõendeid, et alates 1960. aastatest on toimunud palju kohalikke üritusi, mille eesmärk on suurendada *mozzarella* nähtavust.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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