C/2025/2612

5.5.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/2612)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Mozzarella di Gioia del Colle”

EU-nro: PDO-IT-02384-AM01 – 12.2.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Mozzarella di Gioia del Colle”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☒ maataloustuotteet

☐ viinit

☐ tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

MASAF (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutos on asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa tarkoitettu vakiomuutos, koska se ei sisällä muutosta nimessä, ei uhkaa poistaa yhteyttä eikä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Muutos raaka-aineita koskevaan tuote-eritelmän 5 kohtaan*

Muutos koskee aikaa, jonka kuluessa maito on jalostettava.

Lauseen muutettu muoto on seuraava:

”Jalostuksen on tapahduttava 48 tunnin sisällä viimeisestä lypsämisestä.”

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Perustelut:

Aiemmassa versiossa viitattiin ensimmäiseen lypsämiseen.

Muutos on tehty, koska aiemman version mukainen vaatimus ei täyttynyt sellaisten maitoerien osalta, jotka noudetaan lauantaiaamuna ja joiden maito on peräisin perjantain iltalypsystä (esim. klo 17.00 – ensimmäinen lypsäminen) sekä lauantain aamulypsystä. Tämä johtuu siitä, että meijerin tarpeiden vuoksi (jalostusta ei suoriteta sunnuntaisin) maito jalostettaisiin vasta maanantaiaamuna (klo 4.00) eli 59 tuntia ensimmäisen lypsämisen jälkeen. Muutos mahdollistaa sen, että lauantaina noudettu maitoerä (viimeinen lypsäminen klo 6.00) voidaan jalostaa myös maanantaina (aamulla kello 4.00), koska 48 tuntia lasketaan viimeisestä lypsämisestä.

Muutoksella ei ole vaikutusta jalostetun maidon laatuun, ja sillä estetään viljelijöille aiheutuvat taloudelliset menetykset.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Muutos tuotteen merkitsemistä koskevia erityissääntöjä koskeviin tuote-eritelmän 8 kohtaan ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaan*

Muutos koskee yhtä pakkaukseen merkittävää tietoa.

Seuraavat sanat on päätetty poistaa:

”ja valmistuspäivä”

Tämän tarkistuksen ainoana tarkoituksena on välttää kuluttajien hämmennys pakkauksessa jo olevien eri päivämäärien osalta ja siten korostaa tuotteen viimeistä käyttöpäivää. Logististen vaatimusten vuoksi tuote saapuu supermarkettien hyllyille vasta neljän tai viiden päivän kuluttua valmistuspäivästä. Tavaroiden kuljetukseen ja järjestelyyn käytetty aika tarkoittaa, että kuluttajat eivät välttämättä pidä Mozzarella-juustoa tuoreena, koska tuote on saatavilla vasta neljän tai viiden päivän kuluttua valmistuksesta.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Mozzarella di Gioia del Colle”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0406 – Juusto ja juustoaine

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Mozzarella di Gioia del Colle” on tuore, pasta filata -menetelmällä vain täysrasvaisesta lehmänmaidosta valmistettu juusto, jonka valmistuksessa käytetään herahapatetta. Ominaisuudet:

a) Seuraava kemiallinen koostumus (arvot tuoreelle juustolle): laktoosia ≤ 0,6 %, maitohappoa ≥ 0,20 %, kosteuspitoisuus 58–65 %, rasvapitoisuus 15–21 % raakapainosta.

b) Hieman hapantunutta maitoa muistuttava maku, jossa miellyttävä käymisen tai happaman heran jälkimaku (voimakkaampi hiljattain valmistetussa juustossa) ja happaman maidon tuoksu, johon yhdistyy toisinaan hienoinen voin tuoksu.

c) Juusto ei sisällä säilöntäaineita, lisäaineita eikä valmistuksen apuaineita.

”Mozzarella di Gioia del Colle” -juuston pinta on sileä tai hienosyinen. Juuston pinta on kiiltävä, ei tahmea eikä liuskeinen. ”Mozzarella di Gioia del Colle” on väriltään valkoinen juusto, jossa saattaa olla hienoinen oljenvärinen sävy vuodenajasta riippuen. Kun juustoa leikataan, sen koostumuksen pitäisi olla joustava ja leikkauspinnan vailla virheitä. Leikatusta juustosta pitäisi tihkua pieni määrä valkoista heraa.

”Mozzarella di Gioia del Colle” -juustoa valmistetaan kolmessa eri muodossa: pyöreä, solmu ja letitetty. Muodosta ja koosta riippuen annospaino vaihtelee 50 grammasta 1 000 grammaan. Juustoa pidetään kaupan säilöntänesteeseen (vettä, johon on mahdollisesti lisätty suolaa ja joka on tehty hieman happamaksi) upotettuna.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Lehmien rehuvalioon voi sisältyä myös vilja- (maissi, ohra, vehnä, kaura) ja palkokasvipohjaisia (soija, härkäpapu, herne) väkirehuja, jauhoja tai hiutaleita, joita voidaan myös antaa täydennysrehuna. Johanneksenleipää ja viljojen jatkojalostuksen sivutuotteita – vehnäleseitä ja vehnärehujauhoa, durumvehnärehujauhoa – voidaan myös käyttää, edellyttäen että niiden osuus kuiva-aineesta ei ole yli 40 prosenttia. Lehmien rehuvalioon voidaan myös lisätä vitamiini- ja kivennäisainekomplekseja.

Jotta ”Mozzarella di Gioia del Colle” -juuston laatuominaisuudet, jotka yhteys paikalliseen alueeseen sille antaa, eivät vaarannu, ainakin 60 prosenttia lehmien ruokinnassa käytettävistä tuotteista on oltava peräisin 4 kohdassa kuvatulta alueelta. Tämä prosenttiosuusvaatimus täytetään käyttämällä yksilöidyllä alueella sijaitsevien niittyjen ruohoa ja/tai heinää. Kyse on siitä rehun osuudesta, joka liittyy sulavaan kuituun ja joka määritellään yleisesti ”nurmirehuksi” (ruoho ja/tai heinä, laidun jne.), ja sillä on suuri vaikutus maidon kemiallisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Kun otetaan huomioon maantieteelliset olot sekä maaperä- ja ilmasto-olot, maantieteellinen alue ei ole koskaan soveltunut – eikä koskaan sovellu – rehun proteiininlähteinä käytettävien viljojen, kuten maissin, tai öljykasvien, kuten soijan, viljelyyn. Koska näitä rehun lähteitä ei ole mahdollista korvata alueelta saatavalla laadukkaalla rehulla, on sallittava alueen ulkopuolelta peräisin olevan täydentävän väkirehun ja rehun käyttö. Nämä tuotteet rikkoutuvat ja hajoavat helposti lehmän pötsissä (raekoko alle 0,8 cm – joka ei saa aikaan pötsin supistuksia), joten ne antavat energiaa (lähinnä varastohiilihydraateista, kuten tärkkelyksestä) ja helposti saatavilla olevaa proteiinia pötsin mikrobiomille. Koska näiden tuotteiden tehtävä rajoittuu kuitenkin mikrobiomia tukevaan fysiologiseen toimintoon, ne eivät vaikuta mitenkään maidon tai mozzarellan ominaisuuksiin. Siten pakollinen laiduntaminen aikana, jona se on tosiasiallisesti mahdollista (150 päivänä vuodessa), ja rehuvalio, jossa on runsaasti alueella tuotettua rehua, muodostavat ne rehuvalion osatekijät, joiden avulla voidaan määrittää raaka-aineen ja lopputuotteen kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet. Nämä ovat näin ollen kaksi perustavaa tekijää, jotka yhdistävät toisiinsa raaka-aineen, lopputuotteen ja alueen.

Tämän juuston valmistuksessa käytetään vain täysrasvaista lehmän raakamaitoa, joka on kerätty kahdella erillisellä lypsykerralla. Maito voidaan termisoida tai pastöroida.

Juusto valmistetaan perinteisen valmistustavan mukaisesti käyttämällä herahapatetta.

”Mozzarella di Gioia del Colle” -juuston valmistuksessa käytettävä maito on peräisin Bruna-, Frisona-, Pezzata Rossa- tai Jersey-roduista ja niiden risteytyksistä koostuvasta karjasta, ja vähintään 60 % lypsylehmille syötettävästä kuiva-aineesta on ruohoa ja/tai heinää niityiltä, joiden kasvillisuus on monipuolinen.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikki tuotantoprosessin vaiheet – lehmien hoitaminen ja lypsäminen, maidon kerääminen ja käsittely sekä itse juuston valmistaminen – tapahtuvat 4 kohdassa kuvatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

”Mozzarella di Gioia del Colle” -juustoa voidaan pitää kaupan eripainoisissa pakkauksissa ja/tai yksittäisannoksina. Sitä pidetään kaupan säilöntänesteeseen (vettä, johon on mahdollisesti lisätty suolaa ja joka on tehty hieman happamaksi) upotettuna.

Koska kyseessä on tuoretuote, jossa usein tapahtuu muutoksia nopeasti, ”Mozzarella di Gioia del Colle” -juusto on pakattava samoissa tiloissa kuin se valmistetaan ja 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Tunnus (kuvio 1) on painettava pakkaukseen, jossa ”Mozzarella di Gioia del Colle” -juustoa pidetään kaupan.

Kuviossa 1 esitetyn tunnuksen on oltava selvästi nähtävillä merkintöjen tai pakkauksen etupuolen yläosassa sekä sen sivuilla. Kuviossa 1 esitetyn tunnuksen on oltava nähtävillä yksittäisten annospakkausten kummallakin puolella.

Kuvio 1

Tunnus



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Tuotantoalue käsittää seuraavat kunnat: 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 ja Turi Barin maakunnassa; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra ja Mottola Taranton maakunnassa sekä Materan kunnan osan, joka rajoittuu Altamuran, Santeramo in Collen ja Laterzan kuntiin sekä SS 99- ja SS 7 -valtateihin.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Maantieteellinen alue, jolla tätä juustoa valmistetaan, käsittää osia Barin ja Taranton maakunnista Murgen tasangolla, jolla on paljon maitotiloja (Frederician-rotuisten lehmien lypsytiloja). Tällä alueella, jolla tilat ja meijerit sijaitsevat melko lähekkäin (monet jopa samoissa tuotantotiloissa), paikallisena tapana on pitkään ollut valmistaa mozzarellaa lehmän maidosta: ”Apuliasta peräisin olevaan erinomaiseen mozzarellaan” viitattiin jo vuonna 1885 julkaisussa *L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* (Maatalouden Italia, maaseutuväestön moraalin ja talouden kohentamista käsittelevä aikakausjulkaisu) (Redaelli, Milano). Maantieteeseen, maaperään ja ilmastoon liittyvien tiettyjen erityispiirteidensä lisäksi alueelle on ominaista sen ikivanha ja syvään juurtunut juustonvalmistuksen perinne, joka on kestänyt aikaa ja siirtynyt sukupolvelta toiselle. Nämä molemmat näkökohdat vaikuttavat merkittävästi maidon ja juuston ominaisuuksiin, ja ne ovat ”Mozzarella di Gioia del Colle” -juuston kyseiseen alueeseen yhdistävät tärkeimmät tekijät.

Etenkin maidon kemiallis-fysikaaliset ja ravitsemukselliset ominaisuudet kytkeytyvät alueeseen eläinten rehuvalion ja laajemman kasvatusympäristön välityksellä. On hyvin tiedossa, että maidon koostumus liittyy yleensä läheisesti eläinjalostuksen ympäristöön, jossa eläimet elävät, ja että haihtuvien yhdisteiden tyyppi on hyvin tärkeä maidon koostumuksen kannalta. Maidon aromaattiset ominaisuudet määräytyvät näiden aineiden perusteella, jotka syntyvät osittain eläimen aineenvaihdunnan ja osittain ympäristön vaikutuksesta. Ympäristöstä peräisin olevat haihtuvat yhdisteet voivat päätyä maitoon joko ruoansulatuksen (märehtimisen) tai keuhkojen (hengityksen) kautta. Maantieteellisellä alueella, jolla suojattua alkuperänimitystä ”Mozzarella di Gioia del Colle” valmistetaan, maantieteelliset olot ja maaperä- ja ilmasto-olot ovat johtaneet sellaisten tiettyjen luontaisesti esiintyvien ja viljeltyjen kasvilajien valitsemiseen, jotka kestävät aron kaltaisille alueille ominaisia kuumia ja kuivia oloja. Luontaisesti esiintyvä kasvillisuus on enimmäkseen hyvin kuiviin kasvuoloihin sopeutunutta, ja siihen kuuluu aromaattisia yrttejä, kuten *Thymus striatus*, *Ferula communis* ja *Foeniculum vulgare*. Nämä kasvit – ja hyvin kuiviin kasvuoloihin sopeutunut kasvillisuus yleisesti – sisältävät erityisen paljon polyfenoleja, terpeenejä, karbonyyliyhdisteitä ja muita haihtuvia aineita, jotka voivat vaikuttaa suoraan tai välillisesti maidon makuun. Tämä vaikutus on suora, kun aineet siirtyvät muuttumattomina, ja välillisesti, kun ne toimivat lähtöaineina muille haihtuville aineenvaihduntatuotteille, jotka vaikuttavat maidon tuoksuun. Eläinten jatkuva oleskelu tässä ympäristössä edistää

haihtuvien öljyjen, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, siirtymistä maitoon etenkin tiettyinä ajankohtina vuoden mittaan. Kokonaisuutena ottaen pakollinen laiduntaminen ja runsaasti alueella tuotettua rehua sisältävä rehuvalio takaavat maidolle sen ominaiset ravitsemukselliset ja funktionaaliset ominaisuudet, kuten rasvaprofiilin ja haihtuvien yhdisteiden pitoisuuden. Paikallisilla ympäristöoloilla ja karjankasvatusmenetelmillä on tärkeä asema maidon mikrobiston muovaamisessa. Kaikilla näillä tekijöillä yhdessä on merkittävä vaikutus ”Mozzarella di Gioia del Colle” -juuston aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Kun tarkastellaan valmistusmenetelmän vaikutusta, kyseessä on perinteinen ja historiallinen menetelmä. Siinä juuston valmistuksessa voidaan käyttää vain tuoretta maitoa, johon lisätään paikallista herahapatetta. Myös herahapatteen lisääminen maitoon edustaa kytköstä paikalliseen alueeseen, koska sitä on tehty samalla tavalla jo erittäin pitkään eli käytetään edellisen päivän heraa, jonka on annettu hapantua, jolloin se sisältää runsaasti maitotuotteille ominaisia maitoentsyymejä. Nämä näkökohdat takaavat tuotteen vahvan yhteyden alueeseen, koska ne määrittävät sen, että suurin osa tuotteen mikrobikomponentistakin on paikallista. Mikrobikomponentilla on tärkeä asema aistinvaraisten ominaisuuksien kannalta, koska se vastaa tuotteen ”sekundaaristen aromien” muodostumisesta. Herahapatteen paikallinen mikrobiologinen profiili taataan osittain sen maidon ominaisuuksilla, josta hera saadaan, mutta mikä vieläkin tärkeämpää, valmistusmenetelmällä ja ympäristöllä, jossa sen annetaan kehittyä. Hapatteessa käytettävien ”paikallisten mikro-organismien yhdistelmä” kuvastaa kaikkia tuotantoprosessin vaiheita ja siirtyy päivittäin maitoon ja siten lopputuotteeseen, jolloin yhteys alueeseen säilyy koko ajan. Myös menetelmät, joita juustontekijä käyttää käsitellessään heraa sammiossa, juustomassan kypsyttämisessä ja seoksen käsittelyssä jälkeenpäin, muodostavat yhdessä selvän yhteyden alueeseen. Kaikkien valmistuksen parametrien yhdistelmä vaikuttaa mikrobiekosysteemiin, joka on jo hyvin omaleimainen, ja muovaa siten käymisen etenemistä. Juustontekijän asiantuntemus on olennaista tässä suhteessa, koska sen ansiosta mikrobit voivat kehittyä ainutlaatuisella ja jäljittelemättömällä tavalla, mikä antaa mozzarellalle sille tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet. Kun tarkastellaan makua, tämä käyminen saa aikaan juuston hienoisen happaman maun, jossa on miellyttävä hiivainen jälkimaku, joka on voimakkaampi juuri valmistetussa juustossa. Juustonvalmistusprosessissa syntyvä aromi yhdistyy maidosta, toisin sanoen käymisprosessista, joka saa aikaan maidon, voin ja happaman heran vivahteet, peräisin oleviin aromeihin (”sekundaariset aromit”) ja raaka-aineesta sille ominaisine herkkine kasvi- ja eläinvivahteineen peräisin oleviin aromeihin (”primaariset aromit”). Tiivistetysti primaariset aromit kuvastavat oloja, joissa lehmät kasvatettiin, ja niiden kannalta tärkeässä asemassa on paikallisesta nurmirehusta (tuorerehu tai heinä) koostuva rehuvalio. Sekundaariset aromit liittyvät paikalliseen mikrobistoon.

Eläinten kasvatuksessa ja juuston valmistuksessa käytettävien menetelmien muovaamien erityispiirteiden lisäksi merkityksellisiä ovat myös ympäristöön liittyvät, historialliset ja kulttuuriset vaikutteet. Maisema (Natura 2000), paikallinen geologia (Apulian Murge-tasankoalue, jolle ovat ominaisia liitukautinen kalkkikivi, kalliopaljastumat ja savimaan vähäisyys) ja ilmasto ovat kaikki tärkeitä. Historiallisessa ja kulttuurisessa mielessä tuotteen ja alueella harjoitettavan maatalouden muodon välillä on syvään juurtunut yhteys. Tilat ovat pieniä ja keskisuuria karjatiloja, jotka ovat enimmäkseen perhetiloja ja jotka nojaavat paikallisiin käytäntöihin, joissa karja viettää pitkiä aikoja laitumella. On lisäksi runsaasti näyttöä siitä, että mozzarella on esiintynyt Gioia del Collen historiassa, kuten Istituto Luce in Gioia del Collen 28.8.1950 tuottamassa dokumenttiohjelmassa. Muu aineisto osoittaa, että 1900-luvun ensimmäisinä vuosikymmeninä ”Clemente Milano -niminen viljelijä, joka kasvatti Alpine Brown -karjaa Gioia del Collen alueella, oli ensimmäinen, joka käytti karjansa maitoa mozzarellana tunnetun erityisen tuoremaitotuotteen valmistamiseen” (teoksesta Gioia del Colle, oggi [Gioia del Colle, tänään], toimittanut Giovanni Bozzo, Japigia Editrice, Bari, 1970). Giovanni Carano Donviton vuonna 1922 kirjoittamassa artikkelissa mainitaan, että ”– – ”Mozzarella di Gioia (del Colle)” oli erittäin arvostettua ja kysyttyä ja siitä maksettiin avokätisesti Rooman ja Napolin sekä Barin, Taranton, Leccen, Foggian ja muiden pienempien kaupunkien markkinoilla” (La riforma sociale [Sosiaalinen uudistus], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi – Roux e Viarengo, Torino). On myös näyttöä siitä, että 1960-luvulta lähtien on järjestetty lukuisia paikallisia tapahtumia, joilla on pyritty nostamaan mozzarellan profiilia.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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