C/2025/2612

5.5.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission ([1])

(C/2025/2612)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Mozzarella di Gioia del Colle»

N° UE: PDO-IT-02384-AM01 — 12.2.2025

1. **Dénomination du produit**

«Mozzarella di Gioia del Colle»

2. **Type d'indication géographique:**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 dans la mesure où elles n'incluent pas un changement de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et porte sur les matières premières*

La modification porte sur les délais à respecter pour la transformation du lait.

La phrase modifiée se lit comme suit:

«La transformation doit intervenir dans les quarante-huit heures qui suivent la dernière traite».

([1]) Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motifs

Dans la version qu'il est proposé de modifier, il était fait référence à la première traite.

Cette modification est apportée car, dans la version précédente, le lot de lait collecté le samedi matin, qui comprend la première traite du vendredi soir (par exemple, à 17 h 00) et la traite du samedi matin, est déclassé, étant donné que la transformation, en raison des impératifs de la fromagerie (aucune transformation n'est réalisée le dimanche), est effectuée le lundi matin (à 04 h 00), donc 59 heures après la première traite. Grâce à la modification apportée, le lot de lait collecté le samedi (dernière traite à 06 00) peut également être transformé le lundi (04 h 00 du matin) car le décompte des 48 heures se fait à partir de la dernière traite.

Cette modification n'a aucune incidence sur la qualité du lait transformé et évite un préjudice économique aux éleveurs.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

2. *La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et le point 3.6 du document unique, et porte sur les règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit*

La modification concerne l'une des informations figurant sur l'étiquette.

Plus précisément, il a été décidé de supprimer les termes suivants:

«[...] accompagné de la date de production, le tout [...]».

La modification apportée a pour seul but de ne pas créer de confusion dans l'esprit du consommateur en raison des différentes dates que comporte déjà l'étiquette, en mettant davantage en évidence la date de péremption du produit. En outre, pour des raisons logistiques, le produit arrive dans les rayons de la grande distribution au plus tôt 4 à 5 jours après la date de production. La durée du transport et le temps consacré à la mise en place des marchandises ont une incidence négative sur la perception de la fraîcheur de la mozzarelle par le consommateur étant donné que le produit n'est disponible que 4 à 5 jours après la production.

Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Mozzarella di Gioia del Colle»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 04 — LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 — fromages et caillebotte

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La «Mozzarella di Gioia del Colle» est un fromage frais à pâte filée, produit exclusivement à partir de lait de vache entier auquel du levain lactique est ajouté, qui se distingue par les caractéristiques suivantes:

a) composition chimique spécifique (valeurs pour un produit frais): lactose ≤ 0,6 %, acide lactique ≥ 0,20 %, humidité 58 à 65 %, matières grasses 15 à 21 % du produit en l'état;

b) saveur de lait délicatement acidulé, avec un léger arrière-goût de fermenté/sérum acide, plus prononcé dans le cas de fromages fraîchement produits; parfum lactique, acidulé avec d'éventuelles nuances beurrées;

c) absence de conservateurs et d'additifs/adjuvants.

La «Mozzarella di Gioia del Colle» a une surface lisse ou légèrement fibreuse, brillante, non visqueuse, ni écaillée. L'aspect extérieur est de couleur blanche, avec d'éventuelles nuances saisonnières de couleur jaune paille. À la découpe, la pâte, qui doit avoir une consistance élastique et être exempte de défauts, exsude une petite quantité de lactosérum blanc.

La «Mozzarella di Gioia del Colle» se présente sous trois formes différentes: de sphère, de nœud et de tresse. Son poids, en fonction de sa forme et de sa taille, est compris entre 50 et 1 000 grammes. Elle est commercialisée immergée dans un liquide de conservation constitué d'eau, éventuellement acidulée et salée.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La ration alimentaire contient également des concentrés de céréales (maïs, orge, blé, avoine), des légumineuses (soja, fèves, féveroles, pois protéiques) et leurs farines/flocons, tels quels ou sous forme d'aliments complémentaires. Elle contient aussi des caroubes et des sous-produits de la transformation des céréales, comme le son, le son de blé tendre et la farine basse de blé dur, dans une proportion inférieure à 40 % de la matière sèche. Enfin, elle contient des complexes minéraux et vitaminiques, tels que des compléments alimentaires.

Afin de ne pas compromettre les caractéristiques qualitatives de la «Mozzarella di Gioia del Colle», qui dépendent de son lien avec le territoire, au moins 60 % de ces produits destinés à l'alimentation des animaux doivent provenir du territoire délimité au point 4 ci-dessous. Ce pourcentage est respecté au moyen d'herbe et/ou de foin de prairies polyphytes situées dans l'aire délimitée et représente la part de la ration correspondant aux fibres faciles à digérer, globalement qualifiée de fourrage (herbe et/ou foin, pâturage,...), qui influe de manière déterminante sur les caractéristiques chimiques et sensorielles du lait.

De par ses conditions géo-pédoclimatiques, l'aire géographique n'est pas historiquement associée, et ne le sera jamais, à la production de céréales, comme le maïs, ou de plantes oléagineuses permettant d'obtenir des tourteaux, telles que le soja. Étant donné qu'il est impossible de les remplacer par des fourrages de qualité provenant de l'aire, il est dès lors nécessaire d'autoriser l'utilisation de concentrés et d'aliments complémentaires produits en dehors de l'aire. Ces produits présentent une vitesse de dégradation et une solubilité ruminale (aliments ayant une granulométrie inférieure à 0,8 cm, incapables de stimuler la contraction ruminale) élevées et représentent la part d'énergie (essentiellement composée d'hydrates de carbone tels que l'amidon) et de protéines rapidement disponible pour le microbiome ruminal. Dans la mesure où leur rôle se limite à une fonction physiologique de soutien au microbiome, l'impact sur les caractéristiques du lait et de la mozzarelle est nul. Par conséquent, la mise en pâture obligatoire pendant les périodes de disponibilité effective des pâturages (150 jours) et la fourniture d'une ration riche en fourrages produite dans l'aire sont les facteurs alimentaires qui contribuent à la détermination des caractéristiques chimiques et sensorielles de la matière première et du produit fini. Il s'agit donc de composantes essentielles du lien entre la matière première, le produit fini et le territoire.

Seul du lait de vache cru et entier est utilisé, éventuellement thermisé ou pasteurisé, collecté en deux traites différentes.

Le processus de transformation repose sur la procédure traditionnelle de préparation du levain lactique.

Le lait utilisé pour produire la «Mozzarella di Gioia del Colle» provient d'élevages de vaches appartenant aux races Brune, Frisonne, Pie rouge, Jersey et leurs croisements, qui sont nourries avec de l'herbe et/ou de foin de prairies polyphytes, dans une proportion égale ou supérieure à 60 % de la matière sèche totale.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes inhérentes au processus de production: l'élevage des bovins, la traite, la collecte, la transformation du lait et la fabrication du fromage ont lieu dans l'aire géographique délimitée et définie au point 4 ci-dessous.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

La «Mozzarella di Gioia del Colle» est commercialisée dans des emballages de poids différents et/ou en portions individuelles, immergée dans un liquide de conservation constitué d'eau, éventuellement acidulée et salée.

La «Mozzarella di Gioia del Colle» doit être conditionnée dans l'exploitation de production à l'intérieur de l'aire géographique délimitée au point 4, car il s'agit d'un produit frais qui peut facilement devenir impropre à la consommation.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

La «Mozzarella di Gioia del Colle» est commercialisée munie du symbole graphique (figure 1) imprimé sur l'emballage.

Le symbole graphique représenté sous la figure 1 doit figurer de manière bien visible sur les étiquettes, sur la face supérieure de l'emballage, ainsi que sur ses faces latérales. S'il s'agit d'une portion individuelle en sachet, le symbole graphique représenté sous la figure 1 doit figurer sur les deux faces de cet emballage.

Figure 1

Symbole graphique / Logo



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production comprend les territoires des municipalités de la province de Bari: 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; des municipalités de la province de Tarente: Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra, Mottola; et d'une partie du territoire de la municipalité de Matera, limitrophe des municipalités d'Altamura, de Santeramo in Colle et de Laterza, et délimité par la route nationale 99 (SS 99) et par la route nationale 7 (SS 7).

5. **Lien avec l'aire géographique**

L'aire géographique de production englobe des territoires appartenant à la Murgia barese et tarantina, où les exploitations laitières (les «fermes de vaches» d'origine frédéricienne) sont présentes en grand nombre. Sur ce territoire les élevages et les entreprises de transformation sont proches les uns des autres (se confondent même dans plusieurs cas) et produisent de la mozzarelle de vache depuis très longtemps: déjà en 1885, il est fait mention de «délicieuses mozzarelle dans la région des Pouilles» dans «L'Italia agricola giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali» [L'Italie agricole, une revue consacrée à l'amélioration morale et économique des populations rurales] (Redaelli, Milan). La région se distingue par certaines caractéristiques géographiques et pédoclimatiques et par une tradition fromagère ancienne et profondément ancrée qui s'est transmise de génération en génération, tout en se maintenant dans le temps. Ces deux aspects ont une forte incidence sur les caractéristiques du lait et du fromage et représentent les principaux facteurs d'ancrage de la «Mozzarella di Gioia del Colle» dans le territoire.

En particulier, les caractéristiques physico-chimiques et nutritionnelles du lait sont liées au territoire par l'alimentation du bétail et l'ensemble du milieu dans lequel celui-ci est élevé. Il est en effet notoire que la composition du lait, en général, est étroitement liée à l'environnement d'élevage dans lequel vivent les animaux, composition dans laquelle le profil des substances volatiles est tout particulièrement important. Ces substances, dont dépendent les caractéristiques aromatiques du lait, sont définies en partie par le métabolisme de l'animal et en partie par le milieu. Les substances volatiles d'origine environnementale peuvent passer dans le lait par des mécanismes alimentaires (voie ruminale) ou par inhalation (voies pulmonaires). Dans l'aire géographique de l'AOP «Mozzarella di Gioia del Colle», les conditions géo-pédoclimatiques ont déterminé la sélection d'essences végétales spontanées et cultivées résistantes à la chaleur et à la sécheresse, typiques d'un environnement de pseudo-steppe. La végétation spontanée est donc principalement xérophile, avec des herbes aromatiques comme le *Timus striatus*, la *Ferula communis* et le *Foeniculum vulgare*. Ces végétaux, et les xérophiles en général, sont particulièrement riches en polyphénols, terpènes, composés carbonyles et autres substances volatiles pouvant participer directement ou

indirectement à la saveur du lait. Ils contribuent directement lorsqu'ils sont transférés tels quels ou indirectement lorsqu'ils jouent le rôle de précurseurs d'autres métabolites volatils ayant une incidence olfactive. La présence continue des animaux dans cet environnement favorise, en particulier à certaines périodes de l'année, le passage dans le lait des principes volatils possédant des propriétés aromatiques. Globalement, le pâturage obligatoire et la ration alimentaire riche en fourrages produits dans l'aire garantissent une détermination claire des caractéristiques nutritionnelles et fonctionnelles du lait, telles que le profil des lipides et de la fraction volatile. Les conditions environnementales et les techniques d'élevage jouent en outre un rôle important dans la détermination du microbiote du lait. L'ensemble des facteurs décrits influencent significativement les caractéristiques sensorielles de la «Mozzarella di Gioia del Colle».

Par ailleurs, pour ce qui est de l'influence de la technique de transformation, rappelons que cette dernière est traditionnelle et ancestrale et prévoit une utilisation exclusive de lait frais et l'ajout de levain local (levain lactique). Ce dernier ajouté au lait représente un lien supplémentaire avec le territoire: il est préparé de la même manière qu'en des temps lointains. En résumé, on laisse le levain de la veille s'acidifier et s'enrichir ainsi en ferments lactiques caractéristiques du milieu de la fromagerie. Ces éléments garantissent un lien étroit avec le territoire et déterminent en grande partie le caractère local de la composante microbiologique. Le rôle sensoriel de la composante microbienne est important car celle-ci est responsable de la formation des «arômes secondaires» du produit. Le caractère local du profil microbiologique du levain lactique est garanti en partie par les caractéristiques du lait dont il est issu, mais surtout par la méthode de préparation et par l'environnement dans lequel il se développe. Le mélange de micro-organismes locaux présent dans ce levain représente l'ensemble des étapes du processus de production et passe jour après jour dans le lait et donc dans le produit fini, perpétuant ainsi le lien avec le territoire. La manière dont le fromager gère le levain pendant le chauffage, les modalités de maturation du caillé et les paramètres de transformation après le chauffage constituent un autre élément spécifique du territoire. En effet, la combinaison de tous les paramètres de transformation conditionne l'écosystème microbien, déjà fortement «identitaire», en déterminant un développement particulier des fermentations. En ce sens, l'expérience du fromager est essentielle, car elle permet au matériel microbien de s'exprimer de manière unique et inimitable, ce qui confère à la mozzarelle un profil sensoriel caractéristique. Côté saveur, ces fermentations donnent des notes légèrement acidulées, avec un arrière-goût de fermenté agréable, plus intensément perceptibles dans le fromage fraîchement produit. L'arôme résultant de la transformation s'ajoute à celui dérivé du lait: l'arôme issu de la fermentation («arôme secondaire») est caractérisé par des notes de lait frais, de beurre et de lactosérum acide, tandis que l'arôme issu de la matière première («arôme primaire») se caractérise par des senteurs délicates végétales et animales. En résumé, les arômes primaires sont l'expression des conditions d'élevage du bétail, dans lesquelles l'alimentation à base de fourrages provenant de l'aire (frais ou séchés) joue un rôle important, tandis que les arômes secondaires sont liés au caractère local du microbiote.

Aux spécificités déterminées par les techniques d'élevage et de caséification s'ajoutent les incidences environnementales et les aspects historiques et culturels. Le paysage (Natura 2000), les caractéristiques géologiques de l'aire (le haut plateau de la Murgia, constitué de calcaire crétacé, de roches affleurantes et d'argiles réduits) et le climat jouent un rôle particulièrement important. Sur le plan historique et culturel, il existe un lien profond entre le produit et le type d'élevages, étant donné qu'il s'agit d'élevages de petites et moyennes dimensions, gérés principalement en famille et structurés selon les usages locaux, qui prévoient de longues périodes de pâturage. Enfin, la présence historique de la mozzarelle à Gioia del Colle est attestée par de nombreuses preuves, dont un documentaire produit par l'Istituto Luce a Gioia del Colle le 28 août 1950. Il ressort d'autres documents que, durant les premières décennies du XX^{e} siècle, «Clemente Milano, éleveur de la race Brune alpine dans la région de Gioia del Colle, fut le premier à utiliser le lait qu'il produisait pour la préparation du produit laitier frais particulier connu sous le nom de "mozzarella"» (extrait de «Gioia del Colle, oggi» [Gioia del Colle, aujourd'hui], édité par Giovanni Bozzo pour Japigia Editrice, Bari, 1970). En 1922, un article de Giovanni Carano Donvito mentionne que «[…] la "Mozzarella di Gioia del Colle" était appréciée, recherchée et bien vendue sur les marchés de Rome et de Naples mais aussi de Bari, Tarente, Lecce, Foggia et d'autres villes plus petites» («La riforma sociale» [La réforme sociale], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi - Roux et Viarengo, Turin). Enfin, à partir des années 1960, de nombreux événements in situ consacrés à la promotion et à la valorisation de la mozzarelle, ont été répertoriés.

Référence à la publication du cahier des charges

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