C/2025/2612

5.5.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2612)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Mozzarella di Gioia del Colle”

EU br.: PDO-IT-02384-AM01 – 12.2.2025

1. **Naziv proizvoda**

„Mozzarella di Gioia del Colle”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ poljoprivredni proizvodi

☐ vina

☐ jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

MASAF (Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Riječ je o standardnoj izmjeni u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva, ne dovodi do rizika od gubitka povezanosti i ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Izmjena članka 5. specifikacije proizvoda u pogledu sirovina*

Izmjena utječe na razdoblje u kojem se mlijeko mora preraditi.

Izmijenjena rečenica glasi kako slijedi:

„Mora se preraditi u roku od 48 sati od posljednje mužnje.”

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Razlozi:

U prethodnoj se verziji upućuje na prvu mužnju.

Izmjena je uvedena jer je u prethodnoj verziji isključena serija mlijeka prikupljenog u subotu ujutro, koja uključuje prvu mužnju u petak navečer (npr. u 17 sati) i mužnju u subotu ujutro. Razlog tomu je što se zbog potreba mljekare (nedjeljom se ne odvija prerada) mlijeko ne bi preradilo do ponedjeljka ujutro (4 sata ujutro), tj. 59 sati nakon prve mužnje. Izmjenom se omogućuje da se serija mlijeka prikupljenog u subotu (posljednja mužnja u 6 sati) preradi i u ponedjeljak (4 sata ujutro) tj. 48 sati od posljednje mužnje.

Ta izmjena ne utječe na kvalitetu prerađenog mlijeka i sprečava financijske gubitke za poljoprivrednike.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

2. *Izmjena članka 8. specifikacije proizvoda i točke 3.6. jedinstvenog dokumenta u pogledu posebnih pravila za označivanje proizvoda*

Ta se izmjena odnosi na jednu od informacija na etiketi.

Konkretno, odlučeno je da će se izbrisati sljedeće riječi:

„(...) i datum proizvodnje (...)”

Izmjena je uvedena isključivo kako bi se izbjegla zabuna među potrošačima zbog različitih datuma koji su navedeni na etiketi te se naglašava datum isteka valjanosti proizvoda. Osim toga, zbog logističkih zahtjeva proizvod na police supermarketa stiže tek četiri do pet dana nakon dana proizvodnje. Zbog vremena koje je potrebno za prijevoz i slaganje robe proizvod je dostupan tek četiri do pet dana nakon proizvodnje te bi potrošači mogli smatrati da „Mozzarella” tada više nije svježa.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i) (ZOI-ja ili ZOZP-a)**

„Mozzarella di Gioia del Colle”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0406 – Sir i skuta

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Mozzarella di Gioia del Colle” svježi je sir od rastezljive mase pasta filata koji se dobiva od punomasnog kravljeg mlijeka i starter kulture dobivene od sirutke. Ima sljedeće karakteristike:

(a) kemijski sastav (vrijednosti za svježi sir): laktoza ≤ 0,6 %, mliječna kiselina ≥ 0,20 %, udio vlage 58–65 %, udio masti 15–21 % na vlažnoj osnovi;

(b) okus koji podsjeća na blago ukiseljeno mlijeko, s ugodnim naknadnim okusom fermentacije ili kisele sirutke (izraženiji u svježe proizvedenom siru) i kisela mliječna aroma, ponekad popraćena blagom notom maslaca;

(c) ne sadržava konzervanse, aditive i pomoćna sredstva u preradi.

„Mozzarella di Gioia del Colle” ima glatku ili blago vlaknastu površinu koja nije sluzava ni lisnata, već sjajna. Riječ je o bijelom siru, uz eventualnu blago žućkastu nijansu, ovisno o godišnjem dobu. Sir bi pri rezanju trebao biti elastične strukture i bez oštećenja. Mala količina bijele sirutke trebala bi isteći iz prerezanog sira.

Sir „Mozzarella di Gioia del Colle” izrađuje se u tri oblika: okrugao, uvijen u čvorove i ispleten. Ovisno o obliku i veličini, težina pojedinačnog pakiranja varira od 50 g do 1 000 g. Sir se stavlja na tržište uronjen u konzervirajuću tekućinu (voda, eventualno s dodatkom soli te blago zakiseljena).

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Prehrana krava može uključivati i koncentrate, krupicu ili pahuljice na bazi žitarica (kukuruz, ječam, pšenica, zob) te na bazi mahunarki (soja, bob, stočni bob, stočni grašak), koji se mogu primjenjivati i kao dopunska krmna smjesa. Mogu se upotrebljavati i rogač te nusproizvodi obrade žitarica, kao što su obična pšenična posija i prekrupa te prekrupa od tvrde pšenice, uz uvjet da ne premašuju 40 % suhe tvari. Konačno, prehrana krava može se dopuniti vitaminskim i mineralnim kompleksima.

Kako bi se izbjeglo narušavanje svojstava kvalitete sira „Mozzarella di Gioia del Colle” koja proizlaze iz njegove povezanosti s lokalnim područjem, najmanje 60 % proizvoda koji se upotrebljavaju za prehranu krava mora potjecati iz područja opisanog u točki 4. Taj zahtjev u pogledu postotka ispunjen je upotrebom trave i/ili sijena s livada koje se nalaze na utvrđenom području. To je dio hrane za životinje koji se povezuje s probavljivim vlaknima, široko definiran kao „krmno bilje” (trava i/ili sijeno, pašnjak itd.), i ima velik utjecaj na kemijska i organoleptička svojstva mlijeka.

S obzirom na njegove zemljopisne, pedološke i klimatske uvjete predmetno zemljopisno područje nikad nije bilo – i nikad neće biti – prikladno za uzgoj žitarica kao što je kukuruz ili uljarica kao što je soja, iz kojih bi se dobivala stočna hrana bogata bjelančevinama. Budući da nije moguće tu stočnu hranu zamijeniti visokokvalitetnim krmivom s tog zemljopisnog područja, mora se dopustiti upotreba dopunskih koncentrata i stočne hrane s drugih područja. Ti se proizvodi lako razgrađuju i otapaju u buragu (veličina zrna koja je manja od 0,8 cm, tj. ne može poticati kontrakciju buraga) tako da pružaju energiju (uglavnom iz rezervnih ugljikohidrata kao što je škrob) i lako dostupne bjelančevine za mikrobiome buraga. Međutim, s obzirom na to da je njihova uloga ograničena fiziološkom funkcijom podupiranja mikrobioma, oni nemaju nikakav utjecaj na svojstva mlijeka ni mozzarelle. Stoga su obvezna ispaša za vrijeme u kojem je to doista moguće (150 dana) i prehrana koja je bogata krmivom proizvedenim na tom području oni aspekti prehrane koji pomažu u određivanju kemijskih i osjetilnih svojstava sirovine i gotovog proizvoda. U skladu s tim, riječ je o dvama temeljnim elementima koji međusobno povezuju sirovinu, gotovi proizvod i područje.

Za proizvodnju sira upotrebljava se samo sirovo punomasno kravlje mlijeko koje se prikuplja u dvjema odvojenim mužnjama. Mlijeko se može toplinski obraditi ili pasterizirati.

Sir se proizvodi u skladu s tradicionalnom praksom upotrebe starter kulture dobivene od sirutke.

Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Mozzarella di Gioia del Colle” dolazi od stada goveda koja pripadaju pasminama Bruna [smeđa], Frisona [frizijska], Pezzata Rossa [simentalska] ili Jersey te njihovim križancima, pri čemu najmanje 60 % ukupne suhe tvari kojom se hrane muzne krave čine trava i/ili sijeno s livada s bogatom vegetacijom.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnog postupka – uzgoj i mužnja krava, prikupljanje i prerada mlijeka te proizvodnja sira – odvijaju se na zemljopisnom području opisanom u točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sir „Mozzarella di Gioia del Colle” može se prodavati u pakiranjima različitih težina i/ili u komadima. Prodaje se uronjen u konzervirajuću tekućinu (voda, eventualno s dodatkom soli te blago zakiseljena).

Budući da je riječ o svježem proizvodu koji se brzo kvari, sir „Mozzarella di Gioia del Colle” mora se pakirati u objektima u kojima se proizvodi, odnosno na zemljopisnom području definiranom u točki 4.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Logotip (slika 1.) mora biti otisnuti na pakiranju koje se upotrebljava za prodaju sira „Mozzarella di Gioia del Colle”.

Logotip prikazan na slici 1. mora se jasno istaknuti na prednjoj strani etikete ili pakiranja, kao i na bočnim stranama. Logotip prikazan na slici 1. mora se nalaziti na objema stranama pojedinačnih pakiranja.

Slika 1

Znak



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Proizvodno područje obuhvaća općine 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 i Turi u pokrajini Bari; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra i Mottola u pokrajini Taranto; te dio općine Matera koji se nalazi uz općine Altamura, Santeramo in Colle i Laterza, omeđen prometnicama SS 99 i SS 7.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zemljopisno područje na kojem se proizvodi sir „Mozzarella di Gioia del Colle” obuhvaća dijelove pokrajina Bari i Taranto na visoravni Murgia, gdje se nalaze brojna mljekarska gospodarstva („kravlje farme” iz doba Fridrika II.). U tom području, u kojem su poljoprivredna i mljekarska gospodarstva prilično blizu jedna drugima (često čak na istom prostoru), proizvodnja mozzarelle od kravljeg mlijeka stari je lokalni običaj. U publikaciji pod naslovom L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali [Poljoprivredna Italija, časopis posvećen moralnom i gospodarskom boljitku ruralnog stanovništva] (Redaelli, Milano) već se 1885. spominje „izvanredna mozzarella iz Apulije”. Osim po određenim zemljopisnim obilježjima te posebnostima tla i klime, to je područje prepoznatljivo i po svojoj staroj, duboko ukorijenjenoj tradiciji proizvodnje sira, koja prkosi vremenu i prenosi se s generacije na generaciju. Oba ta aspekta imaju snažan utjecaj na svojstva mlijeka i sira te su glavni čimbenici koji sir „Mozzarella di Gioia del Colle” povezuju s tim zemljopisnim područjem.

Konkretno, fizikalno-kemijska i prehrambena svojstva mlijeka sa zemljopisnim područjem povezuju prehrana životinja i širi kontekst okoliša u kojem se one uzgajaju. Dobro je poznato da je sastav mlijeka općenito blisko povezan sa zootehničkim kontekstom u kojem životinje žive te da je za sastav vrlo važna vrsta hlapivih spojeva. Aromatska svojstva mlijeka ovise o tim tvarima koje djelomično proizvodi metabolizam životinje, a dijelom okoliš. Hlapivi spojevi iz okoliša mogu ući u mlijeko putem probave (preživanje) ili kroz pluća (udisanje). Na zemljopisnom području na kojem se proizvodi „Mozzarella di Gioia del Colle” (ZOI) zemljopisni, pedološki i klimatski uvjeti doveli su do odabira određenih prirodnih i kultiviranih biljnih sorti otpornih na vruće, suhe uvjete tipične za pseudostepski okoliš. Prirodna je vegetacija uglavnom kserofilna te obuhvaća aromatske trave kao što su *Thymus striatus*, *Ferula communis* i *Foeniculum vulgare*. Te biljke i kserofilna vegetacija općenito imaju posebno velik udio polifenola, terpena, karbonilnih spojeva i drugih hlapivih tvari koje mogu imati izravan ili neizravan utjecaj na okus mlijeka. Taj je utjecaj izravan kada se prenose u nepromijenjenom obliku, a neizravan kada djeluju kao prekursori za druge hlapive metabolite koji utječu na miris. Stalna prisutnost životinja u tom okolišu pogoduje

hlapivim sastojcima, pri čemu se aromatska svojstva prenose u mlijeko, posebno u određenim dijelovima godine. Općenito, upravo obvezna ispaša i prehrana bogata krmivom proizvedenim na tom području jamče posebna hranjiva i funkcionalna svojstva mlijeka, kao što su njegov lipidni profil i sadržaj hlapivih spojeva. Lokalni uvjeti okoliša i tehnike uzgoja stoke imaju važnu ulogu u oblikovanju mikrobiote mlijeka. Svi ti čimbenici zajedno imaju velik utjecaj na organoleptička svojstva sira „Mozzarella di Gioia del Colle".

Kad je riječ o utjecaju tehnike prerade, riječ je o tradicionalnoj i povijesnoj metodi u kojoj je dopuštena upotreba samo svježeg mlijeka i dodavanje samo lokalne sirutke (starter kultura). Starter kultura dobivena od sirutke koja se dodaje mlijeku još je jedna poveznica s lokalnim područjem s obzirom na to da se već dugo proizvodi na isti način: upotreba sirutke dobivene dan prije, koja je ostavljena da se ukiseli kako bi se obogatila mliječnim enzimima karakterističnima za to mlijeko. Ti aspekti jamče snažnu vezu sa zemljopisnim područjem jer znače da će i većina mikrobiološke komponente biti s tog područja. Mikrobna komponenta ima važnu ulogu u pogledu osjetilnih svojstava jer je odgovorna za stvaranje „sekundarnih aroma" proizvoda. Autohtoni mikrobiološki profil starter kulture dobivene od sirutke djelomično je zajamčen svojstvima mlijeka od kojeg se dobiva, ali i, što je još važnije, metodom pripreme i okolinom u kojoj se razvija. „Mješavina autohtonih mikroorganizama" sadržana u starter kulturi odražava sve faze proizvodnog postupka i svakodnevno se prenosi na mlijeko, a time i na gotov proizvod, čime se stalno održava povezanost s područjem. Kombinacija metoda koje proizvođač sira upotrebljava za rukovanje sirutkom u koritu, dozrijevanje skute te preradu mješavine označava još jednu posebnu povezanost s područjem. Kombinacija svih parametara prerade zapravo utječe na mikrobni ekosustav, koji je ionako prilično poseban, i time određuje napredak fermentacije. Stručnost proizvođača sira u tom je smislu od ključne važnosti jer omogućuje razvoj skupine mikroba na jedinstven način koji se ne može ponoviti, što mozzarelli daje njezina tipična osjetilna svojstva. Kad je riječ o okusu, takvom se fermentacijom dobiva kiselkasta nota s ugodnim naknadnim okusom koji podsjeća na kvasac i koji se jače osjeti u svježe proizvedenom siru. Aroma koja se dobiva postupkom proizvodnje sira spaja se s aromama dobivenima iz mlijeka, odnosno iz postupka fermentacije („sekundarna aroma"), kojim se dobivaju svježe note mlijeka, maslaca i kisele sirutke, te iz sirovine („primarna aroma") s karakterističnim blagim biljnim i životinjskim notama. Ukratko, primarne arome odražavaju uvjete u kojima su krave uzgojene, pri čemu važnu ulogu ima prehrana lokalnim krmnim biljem (svježe bilje ili sijeno), a sekundarne arome povezane su s autohtonom mikrobiotom.

Osim posebnih svojstava na koja su djelovale tehnike uzgoja životinja te proizvodnje sira, velik utjecaj imaju i okolišni, povijesni i kulturni čimbenici. Od velike su važnosti krajolik (Natura 2000), lokalni geološki uvjeti (visoravan Murgia u Apuliji s krednim vapnencem, stjenovitim terenom i smanjenim udjelom gline) te klimatski uvjeti. U povijesnom i kulturnom kontekstu postoji duboko ukorijenjena veza između proizvoda i vrste poljoprivredne djelatnosti na tom području: riječ je o malim i srednjim stočarskim gospodarstvima, najčešće obiteljskim, koja su ustrojena u skladu s lokalnim običajima prema kojima stoka provodi dulje vrijeme na ispaši. Konačno, velik broj dokaza potvrđuje da je mozzarella utkana u povijest općine Gioia del Colle, uključujući i dokumentarni film koji je Istituto Luce 28. kolovoza 1950. snimio u toj općini. Ostali zapisi pokazuju da je u prvim desetljećima 20. stoljeća „poljoprivrednik po imenu Clemente Milano, koji je uzgajao smeđe alpsko govedo u općini Gioia del Colle, prvi koji je upotrijebio mlijeko svoje stoke za proizvodnju posebnog svježeg mliječnog proizvoda poznatog pod nazivom mozzarella" (iz Gioia del Colle, oggi [„Gioia del Colle, danas"], urednik Giovanni Bozzo, izdanje Japigia Editrice, Bari 1970.). U članku Giovannija Carana Donvita iz 1922. navodi se da je „... ‚Mozzarella di Gioia (del Colle)' vrlo cijenjena i tražena te da ima visoku cijenu na tržnicama u Rimu i Napulju, kao i u Bariju, Tarantu, Lecceu, Foggi i drugim manjim gradovima" (La riforma sociale [„Društvena reforma"], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi – Roux e Viarengo, Turin). Konačno, dokazano je da se od 1960-ih održavaju brojna lokalna događanja čiji je cilj povećati ugleda mozzarelle.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

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