C/2025/2612

5.5.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione ([1])

(C/2025/2612)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Mozzarella di Gioia del Colle»

N. UE: PDO-IT-02384-AM01 — 12.2.2025

1. **Nome del prodotto**

«Mozzarella di Gioia del Colle»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

MASAF

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143 in quanto non comprendono il cambiamento del nome, non rischiano di annullare il legame, non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione sulla materia prima*

La modifica interviene sui tempi entro i quali il latte deve essere trasformato

Si riporta di seguito la frase come modificata

«Deve essere trasformato entro la quarantottesima ora dall'ultima mungitura»

([1]) Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivazioni

Nella versione oggetto della modifica si faceva riferimento alla prima mungitura.

Questa modifica viene apportata poiché, nella stesura precedente, il lotto di latte raccolto il sabato mattina, che comprende la prima mungitura del venerdì sera (es. ore 17:00) e la mungitura del sabato mattina, viene declassato, giacché, la trasformazione, per esigenze del caseificio (la domenica non avviene la lavorazione), viene eseguita il lunedì mattina (ore 04:00 del mattino), quindi, a 59 ore dalla prima mungitura. La modifica apportata, anche il lotto di latte raccolto il sabato (ultima mungitura ore 6:00) può essere lavorato il lunedì (ore 04:00 del mattino) perché le 48 ore dall'ultima mungitura.

Tale modifica non ha nessun impatto sulla qualità del latte lavorato ed evita un danno economico agli allevatori.

La modifica non interessa il documento unico.

2. *La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione punto 3.6 del documento unico relativo alle norme specifiche di etichettatura del prodotto*

La modifica riguarda una delle informazioni presente in etichetta.

In particolare si è deciso di eliminare le parole di seguito riportate:

«....accompagnato dalla data di produzione,.....»

La modifica apportata ha l'unico scopo di non creare confusione nel consumatore per le diverse date già presenti in etichetta, mettendo in maggiore evidenza la data di scadenza del prodotto. Inoltre, a causa di obblighi logistici, il prodotto arriva sugli scaffali della GDO non prima di 4/5 giorni dalla data di produzione. Questo tempo dedicato al trasporto e sistemazione della merce, penalizza la comprensione di freschezza della Mozzarella da parte del consumatore perché il prodotto è reso disponibile soltanto dopo 4/5 giorni dalla produzione.

La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)**

«Mozzarella di Gioia del Colle»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 04 — LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 — Formaggi e latticini

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

La «Mozzarella di Gioia del Colle» è un formaggio fresco a pasta filata, prodotto da solo latte intero di vacca addizionato di siero-innesto, ed è caratterizzato da:

a) composizione chimica (valori su prodotto fresco): lattosio ≤ allo 0,6 %, acido lattico ≥ 0,20 %, umidità 58-65 %, materia grassa 15-21 % su t.q.

b) sapore di latte delicatamente acidulo, con lieve retrogusto di fermentato/siero acido, più intenso nel formaggio appena prodotto; odore lattico, acidulo, con eventuali sfumature di burro;

c) assenza di conservanti e additivi/coadiuvanti.

La «Mozzarella di Gioia del Colle» si presenta con una superficie liscia o lievemente fibrosa, lucente, non viscida, né scagliata. L'aspetto esterno è di colore bianco, con eventuali sfumature stagionali di colore paglierino. Al taglio la pasta, che deve avere consistenza elastica ed essere priva di difetti, presenta una leggera fuoriuscita di siero di colore bianco.

La «Mozzarella di Gioia del Colle» si presenta nelle seguenti tre diverse forme: sferoidale, di nodo e di treccia. Il suo peso, secondo la forma e le dimensioni, varia dai 50 ai 1 000 grammi. Viene commercializzata immersa in liquido di governo costituito da acqua, eventualmente acidulata e salata.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Nella razione alimentare sono previsti inoltre concentrati di cereali (mais, orzo, frumento, avena) leguminose (soia, fave, favino, pisello proteico) e loro farine/fioccati, tal quale o sotto forma di mangimi complementari. Ed ancora carrube e sottoprodotti della lavorazione dei cereali, quali crusca e cruschello di grano tenero, farinaccio di grano duro in percentuale inferiore a 40 % della sostanza secca. Infine complessi minerali e vitaminici quali integratori.

Di tali prodotti destinati all'alimentazione degli animali, al fine di non compromettere le caratteristiche qualitative della «Mozzarella di Gioia del Colle» dovute al legame con il territorio, non meno del 60 % deve provenire dal territorio identificato al successivo punto 4. Tale percentuale viene soddisfatta da erba/fieno di erbaio polifita prodotto nell'area indicata, e rappresenta la quota di razione legata alla fibra digeribile, grossolanamente definita con il termine di foraggio (erba e/o fieno, pascolo ….), che incide in modo rilevante sulle caratteristiche chimiche e sensoriali del latte.

Per condizioni geo-pedoclimatiche, l'areale geografico non è storicamente né potrà esserlo in futuro, vocata alla produzione di cereali come il mais, ovvero di oleaginose dalle quali ottenere panelli proteici, come la soia. Non essendoci la possibilità di sostituirli con foraggi di ottima qualità in zona, è pertanto necessario consentire l'impiego di concentrati e mangimi complementari provenienti da fuori areale. Tali prodotti hanno elevata velocità di degradazione e solubilità ruminale (alimenti di granulometria inferiore agli 0,8 cm incapaci di stimolare la contrazione ruminale) e rappresentano la quota di energia (rappresentata principalmente da carboidrati di riserva come l'amido) e di proteina prontamente disponibile per il microbioma ruminale. Essendo il loro ruolo limitato ad una funzione fisiologica di supporto al suddetto microbioma, l'incidenza sulle caratteristiche del latte e della mozzarella è nulla. Sono pertanto il pascolamento obbligatorio, nei periodi di reale disponibilità di pascolo (150 giorni), e l'assunzione di una razione ricca di base foraggera prodotta nella zona, gli aspetti alimentari che contribuiscono a determinare le caratteristiche chimiche e sensoriali della materia prima e del prodotto finito. Essi rappresentano dunque due elementi fondamentali di connessione tra materia prima, prodotto finito e territorio.

Viene utilizzato solo latte intero crudo di vacca eventualmente termizzato o pastorizzato, raccolto in due diverse mungiture.

Il processo di trasformazione avviene usando la tradizionale procedura del siero innesto.

Il latte utilizzato per produrre la «Mozzarella di Gioia del Colle» proviene da allevamenti di vacche appartenenti alla razza Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Jersey e loro incroci alimentate da erba e/o fieno di erbaio polifita in percentuale almeno pari al 60 % della sostanza secca totale.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi inerenti il processo di produzione: allevamento delle bovine, mungitura, raccolta, lavorazione del latte e caseificazione avvengono nella zona geografica delimitata e definita al successivo punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La «Mozzarella di Gioia del Colle» è commercializzata in confezioni di diverso peso e/o in singole porzioni, immersa in liquido di governo costituito da acqua, eventualmente acidulata e salata.

La «Mozzarella di Gioia del Colle» deve essere confezionata nell'azienda di produzione all'interno della zona geografica delimitata al punto 4, in quanto si tratta di un prodotto fresco che tende facilmente a deperire.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La «Mozzarella di Gioia del Colle» è immessa al consumo munita del simbolo grafico (fig.1) impresso sulla confezione.

Sulle etichette/confezioni la faccia superiore e in modo ben visibile deve riportare il simbolo grafico in fig.1, stessa cosa dicasi per le facce laterali dello stesso. Ove trattasi di singola porzione imbustata, l'involucro deve riportare sulle due facce il simbolo grafico in fig.1.

Fig.1

Simbolo grafico / Logo



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione comprende i territori dei comuni in provincia di 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; dei comuni in provincia di Taranto: Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra, Mottola; e di porzione di territorio del comune di Matera confinante con i comuni di Altamura, Santeramo in Colle e Laterza e delimitato dalla SS. 99 e dalla SS. 7.

5. **Legame con la zona geografica**

La zona geografica di produzione comprende territori ricadenti nella Murgia barese e tarantina, ove le aziende zootecniche da latte (le «masserie delle vacche» di origine federiciana) sono presenti in gran numero. In questo territorio gli allevamenti e le aziende di trasformazione son poco distanti tra loro (in diversi casi sono coincidenti), e producono mozzarella vaccina da tempi lontani: già nel 1885 si parla di «squisite mozzarelle nelle Puglie» ne «L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali» (Redaelli, Milano). L'area si distingue per alcune peculiarità geo-pedoclimatiche, e per un'antica e radicata tradizione casearia che è stata tramandata di generazione in generazione, conservandosi nel tempo. Questi due aspetti influenzano profondamente le caratteristiche del latte e del formaggio, e rappresentano i principali fattori di ancoraggio della Mozzarella di Gioia del Colle al territorio.

In particolare, le caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali del latte sono connesse al territorio attraverso l'alimentazione del bestiame e l'intero contesto ambientale in cui esso viene allevato. E' infatti noto che la composizione del latte, in generale, è strettamente collegata al contesto zootecnico in cui gli animali vivono, e che all'interno del quadro compositivo molto importante risulta il profilo delle sostanze volatili. Queste sostanze, da cui dipendono le caratteristiche aromatiche del latte, in parte si formano attraverso il metabolismo dell'animale, in parte arrivano dall'ambiente. Le sostanze volatili di derivazione ambientale possono giungere nel latte attraverso meccanismi alimentari (via ruminale) oppure per «route» polmonare (via inalatoria). Nell'areale geografico oggetto della DOP Mozzarella di Gioia del Colle le condizioni geo-pedoclimatiche hanno selezionato essenze vegetali spontanee e coltivate resistenti al caldo ed alla siccità, tipiche di un ambiente pseudo-steppico. La vegetazione spontanea è dunque prevalentemente xerofila, con presenza di essenze erbacee aromatiche quali il Timus striatus, la Ferula communis e il Foeniculum vulgare. Queste piante, e quelle xerofile in generale, risultano particolarmente ricche in polifenoli, terpeni, composti carbonilici a altre sostanze volatili che possono partecipare direttamente o indirettamente alla composizione del «flavour» del latte. Vi partecipano direttamente quando vengono trasferite immodificate, vi partecipano indirettamente quando fungono da precursori di altri metaboliti volatili con impatto odoroso. La costante presenza degli animali in questo ambiente favorisce, soprattutto in certi periodi dell'anno, il

passaggio nel latte dei principi volatili con proprietà aromatiche. Nel complesso, il pascolamento obbligatorio e l'assunzione di una base foraggera prodotta nella zona, garantiscono che le caratteristiche nutrizionali e funzionali del latte, quali ad esempio il profilo lipidico e della frazione volatile, siano univocamente determinate. Le condizioni ambientali e le tecniche di allevamento svolgono inoltre un ruolo importante nel determinare il microbiota del latte. Il complesso dei fattori descritti influenza in misura importante le caratteristiche sensoriali della «Mozzarella di Gioia del Colle».

Per quanto riguarda invece l'influenza della tecnica di trasformazione, essa è quella tradizionale, storica, che prevede il solo uso di latte fresco e l'aggiunta di innesto autoctono (siero-innesto). Il siero-innesto aggiunto al latte rappresenta un ulteriore legame con il territorio: esso viene preparato nello stesso modo in cui veniva preparato in tempi lontani. In sintesi, il siero del giorno precedente viene lasciato acidificare, arricchendosi così in fermenti lattici caratteristici dell'ambiente di caseificio. Questi aspetti garantiscono un forte legame con il territorio, determinando in gran parte l'autoctonia della componente microbiologica. Il ruolo sensoriale della componente microbica è notevole, in quanto è responsabile della formazione degli «aromi secondari» del prodotto. L'autoctonia del profilo microbiologico del siero- innesto è garantita in parte dalle caratteristiche del latte da cui deriva, ma soprattutto dalla modalità di preparazione e dall'ambiente in cui esso viene lasciato sviluppare. Il «mix di microrganismi autoctoni» in esso presente esprime l'intera filiera e viene di giorno in giorno trasferito al latte e quindi al prodotto finito, perpetuando costantemente il legame con il territorio. Il modo in cui il casaro gestisce l'innesto in caldaia, le modalità di maturazione della cagliata e i parametri di lavorazione post-caldaia rappresentano un ulteriore elemento territoriale caratterizzante. Infatti, la combinazione di tutti i parametri di lavorazione va a condizionare l'ecosistema microbico, già fortemente «identitario», indirizzando in modo peculiare l'evoluzione delle fermentazioni. L'esperienza del casaro, in questo senso, è fondamentale, in quanto consente al corredo microbico di esprimersi in modo unico e irripetibile, determinando un profilo sensoriale caratteristico nella mozzarella. Per quanto riguarda il sapore, queste fermentazioni determinano note lievemente acidule, con piacevole retrogusto di fermentato, più intensamente percepibili nel formaggio appena prodotto. L'aroma che deriva dalla lavorazione si aggiunge a quello che deriva dal latte: quello di fermentazione («aroma secondario») è caratterizzato da note lattiche fresche, di burro e di siero acido, mentre quello dovuti alla materia prima («aroma primario») è caratterizzato da delicati sentori vegetali e animali. In sintesi, gli aromi primari sono l'espressione delle condizioni di allevamento del bestiame, in cui è molto importante il ruolo dell'alimentazione con foraggi del territorio (freschi o affienati), mentre quelli secondari sono legati all'autoctonia del microbiota.

Alle specificità determinate dalla tecnica di allevamento e dalle tecniche di caseificazione vanno aggiunte le influenze ambientali e gli aspetti storico-culturali. Di particolare rilievo sono il paesaggio (Natura 2000), le caratteristiche geologiche della zona (l'Altipiano della Murgia, con presenza di calcare cretaceo, rocce affioranti e ridotte argille) ed il clima. A livello storico-culturale, esiste un legame profondo tra il prodotto e la tipologia degli allevamenti in quanto si tratta di aziende zootecniche di piccole e medie dimensioni, a conduzione prevalentemente familiare e strutturate secondo usi locali, che prevedono lunghi periodi di pascolamento. Infine, la presenza storica della mozzarella a Gioia del Colle è comprovata da numerose evidenze, tra cui un documentario prodotto dall'Istituto Luce a Gioia del Colle il 28 agosto 1950. Da altri documenti si evince che nei primi decenni del '900 «tale Clemente Milano, allevatore in agro di Gioia del Colle di vacche di razza Bruna Alpina, utilizzò per primo il latte che produceva per la preparazione di speciali latticini freschi che presero il nome di mozzarelle» (da «Gioia del Colle, oggi» – Curato da Giovanni Bozzo per Japigia Editrice – Bari – 1970). Nel 1922 un articolo di Giovanni Carano Donvito cita «….le cosiddette mozzarelle di Gioia (del Colle) giungevano appetite, ricercate e ben pagate sul mercato di Roma e di Napoli oltre che di Bari, Taranto, Lecce, Foggia e di altre città minori» («La riforma sociale», F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi - Roux e Viarengo, Torino). A partire dagli anni '60, infine, è documentato lo svolgimento di numerosi eventi in loco, dedicati alla promozione e valorizzazione della mozzarella.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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