Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/2612

2025 5 5

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 ([1]) 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/2612)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Mozzarella di Gioia del Colle“

ES Nr.: PDO-IT-02384-AM01 – 2025 2 12

1. **Produkto pavadinimas**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda

3. **Sektorius**

☒ žemės ūkio produktai

☐ vynas

☐ spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

MASAF (Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Tai standartinis pakeitimas, nes jis atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalies apibrėžtį, nes juo nekeičiamas pavadinimas, nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, ir dėl jo neatsiranda papildomų prekybos šiuo produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ų) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Pakeitimas, susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu dėl žaliavų*

Pakeitimu keičiamas laikotarpis, per kurį pienas turi būti perdirbtas.

Pakeistas sakinys yra toks:

„Turi būti perdirbtas per 48 valandas nuo paskutinio melžimo.“

([1]) 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pagrindimas

Ankstesnėje versijoje buvo nurodytas pirmasis melžimas.

Ši nuostata buvo pakeista, nes pagal ankstesnę versiją šeštadienio rytą surinkta pieno partija, kurią sudaro pienas, surinktas pirmuoju melžimu penktadienio vakarą (pvz., 17.00 val.) ir melžimu šeštadienio rytą, neatitiko reikalavimų. Taip yra todėl, kad dėl pieninės poreikių (sekmadieniais pienas neperdirbamas) pienas nebūtų perdirbamas iki pirmadienio ryto (04.00 val.), t. y. jis būtų perdirbamas praėjus 59 valandoms po pirmojo melžimo. Dėl šio pakeitimo šeštadienį (paskutinis melžimas 06.00 val.) surinktą pieno partiją galima perdirbti ir pirmadienį (04.00 val.), nes 48 valandos skaičiuojamos nuo paskutinio melžimo.

Šis pakeitimas nedaro poveikio perdirbto pieno kokybei ir apsaugo ūkininkus nuo finansinių nuostolių.

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *Pakeitimas, susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu ir bendrojo dokumento 3.6 punktu dėl specialių produkto ženklinimo taisyklių*

Šis pakeitimas susijęs su vienu iš etiketėje pateikiamos informacijos punktų.

Buvo nuspręsta išbraukti šiuos žodžius:

„[...] ir gamybos data.“

Vienintelis šio pakeitimo tikslas – užtikrinti, kad vartotojai nebūtų klaidinami etiketėje nurodant įvairias datas, o būtų išskirtas produkto tinkamumo vartoti terminas. Be to, dėl logistikos reikalavimų produktas į prekybos centrų lentynas patenka tik po 4–5 dienų nuo pagaminimo datos. Dėl transportuojant ir kraunant prekes sugaišto laiko, vartotojai gali manyti, kad mocarela nėra šviežia, nes produktą galima įsigyti tik praėjus 4–5 dienoms po pagaminimo.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 04 – PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0406 – Sūriai ir varškė

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Mozzarella di Gioia del Colle“ yra šviežias pluoštinis sūris, pagamintas tik iš nenugriebto karvės pieno ir išrūgų pradinės kultūros. Sūrio savybės:

a) cheminė sudėtis (šviežio sūrio vertės): laktozė ≤ 0,6 %, pieno rūgštis ≥ 0,20 %, drėgnis 58–65 %, riebalai 15–21 %, nustatyti drėgname produkte;

b) skonis primena rūgtelėjusį pieną, su maloniu fermentacijos arba rūgščiųjų išrūgų poskoniu (jis stipriau juntamas šviežiai pagamintuose sūriuose) ir rūgštoku pieniško aromatu su kartais vos juntamu sviesto skoniu;

c) sūris yra be konservantų, priedų ir be pagalbinių perdirbimo medžiagų.

Sūris „Mozzarella di Gioia del Colle“ yra lygaus arba šiek tiek pluoštinio paviršiaus. Jis yra blizgus, neglitus ir nesutrūkinėjęs. Tai yra baltas sūris, kuris priklausomai nuo sezono gali turėti neryškų šiaudų atspalvį. Sūrį pjaunant juntamas jo elastingumas; sūris neturi defektų. Iš prapjauto sūrio turėtų ištekėti šiek tiek išrūgų.

Sūris „Mozzarella di Gioia del Colle“ gali būti trijų formų: apvalus, surištas į mazgus arba supintas. Priklausomai nuo formos ir dydžio, porcijos svoris gali varijuoti nuo 50 g iki 1 000 g. Sūris parduodamas apsauginiame skystyje (vandenyje, kuris gali būti pasūdytas ir šiek tiek parūgštintas).

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Karvės taip pat gali būti šeriamos grūdų (paprastųjų kukurūzų, paprastųjų miežių, kviečių, avižų) ir daržovių (sojos pupelių, stambiasėklių pupų, pašarinių pupų, pašarinių žirnių) pagrindo koncentratais, kukurūzų miltais arba dribsniais, kurių taip pat gali būti duodama kaip papildomų pašarų. Galima naudoti ir saldžiosios ceratonijos vaisius bei grūdų perdirbimo šalutinius produktus – paprastųjų kviečių sėlenas ir pamiltes, taip pat šiurkščiojo kviečio kietojo porūšio pamiltes su sąlyga, kad šie produktai neviršija 40 % sausosios medžiagos. Be to, karvių pašarą galima papildyti vitaminų ir mineralų mišiniais.

Siekiant nepakenkti sūrio „Mozzarella di Gioia del Colle“ kokybinėms savybėms, kurias lemia šio produkto ryšys su vietove, mažiausiai 60 % karvėms šerti naudojamų produktų turi būti iš 4 punkte aprašytos vietovės. Šio procentinio reikalavimo pavyksta laikytis naudojant nustatytos vietovės pievose užaugintą žolę arba iš jos pagamintą šieną. Tai dalis pašarų, iš kurių gaunama lengvai virškinamų skaidulinių medžiagų, ir kuri vadinama tiesiog pašaru (žolė ir (arba) šienas, ganyklos ir kt.), turinti didelį poveikį cheminėms ir juslinėms pieno savybėms.

Geografinės vietovės geografinės, dirvožemio ir klimato sąlygos yra tokios, kad ši vietovė niekada nebuvo ir niekada nebus tinkama grūdams, pavyzdžiui, kukurūzams, arba aliejiniams augalams, pavyzdžiui, sojoms, iš kurių būtų galima gauti baltyminius pašarus, auginti. Kadangi šių pašarų neįmanoma pakeisti vietovėje paruoštais aukštos kokybės pašarais, turi būti leidžiama naudoti papildomus koncentratus ir pašarų produktus iš kitų vietovių. Karvių didžiajame skrandyje šie produktai lengvai skyla ir ištirpsta (kadangi grūdai yra mažesni nei 0,8 cm, jie negali stimuliuoti atrajotojų skrandžio susitraukimų), taigi jie suteikia energijos (daugiausiai iš susikaupusių angliavandenių, pavyzdžiui, krakmolo) ir baltymų, tinkamų įsisavinti didžiojo skrandžio mikrobiomai. Tačiau šių produktų vaidmuo apsiriboja fiziologine mikrobiomos skatinimo funkcija, o pienui ir mocarelai jie neturi absoliučiai jokio poveikio. Todėl ganymas yra privalomas tiek laiko, kiek įmanoma (150 dienų), o šėrimas daugiausiai naudojant vietovėje paruoštus pašarus yra aspektas, darantis įtaką žaliavos ir galutinio produkto juslinėms savybėms. Taigi, tai yra du pagrindiniai elementai, susiejantys žaliavą, galutinį produktą ir vietovę.

Šio sūrio gamybai naudojamas tik nenugriebtas karvės pienas, surinktas per du atskirus melžimus. Pienas gali būti termiškai apdorotas arba pasterizuotas.

Sūris gaminamas taikant tradicinį išrūgų kaip pradinės kultūros metodą.

Sūrio „Mozzarella di Gioia del Colle“ gamybai naudojamas pienas yra gaunamas iš Bruna (rudųjų), Frisona (fryzų), Pezzata Rossa (raudonkojų) arba Džersio veislių arba iš tų veislių išvestų galvijų bandų, kurių 60 % viso sausųjų medžiagų raciono sudaro žolė ir (arba) šienas iš didele augalijos įvairove pasižyminčių pievų.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos proceso etapai – karvių auginimas ir melžimas, pieno surinkimas ir perdirbimas bei paties sūrio gaminimas vykdomi 4 punkte aprašytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Sūris „Mozzarella di Gioia del Colle“ gali būti parduodamas įvairių svorių ir (arba) atskirų porcijų pakuotėse. Sūris parduodamas apsauginiame skystyje (vandenyje, kuris gali būti pasūdytas ir šiek tiek parūgštintas).

Kadangi sūris „Mozzarella di Gioia del Colle“ yra šviežias ir greitai gendantis produktas, jis turi būti supakuojamas tose pačiose patalpose, kuriose buvo pagamintas, 4 punkte apibūdintoje geografinėje vietovėje.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant sūrio „Mozzarella di Gioia del Colle“ pakuotės, kurioje jis parduodamas, turi būti atspausdintas 1 pav. pavaizduotas logotipas.

1 pav. pavaizduotas logotipas turi būti aiškiai matomas etiketės arba pakuotės viršutinėje pusėje, taip pat ant šonų. 1 pav. pavaizduotas logotipas turi būti matomas ant abiejų atskirai įvyniotos porcijos pusių.

1 pav

Logotipas



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Gamybos vietovė apima šias Bario provincijos savivaldybes: 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. Šias Taranto provincijos savivaldybes: Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra, Mottola; taip pat dalį Materos savivaldybės, esančios prie Altamūros, Santeramo in Kolės ir Latercos savivaldybių, kurios ribas žymi nacionaliniai SS 99 ir SS 7 keliai.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Sūrio gamybos geografinė vietovė užima tam tikras Murdžės plynaukštėje išsidėsčiusias Bario ir Taranto provincijų dalis, kuriose yra daug pieno ūkių (Frederiko laikais išvestų veislių karvių ūkių). Šioje vietovėje, kur ūkiai ir pieninės yra gana arti vienas nuo kito (dažnai net tose pačiose patalpose), mocarelos gamyba iš karvės pieno yra senas paprotys: 1885 m. Italijos žemės ūkio leidinyje, skirtame kaimo gyventojų moralei ir ekonomikai kelti (it. *L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali*), kalbama apie „išskirtinį Apulijos mocarelos sūrį“ (Redaelis, Milanas). Vietovė išsiskiria ne tik tam tikrais geografiniais, dirvožemio ir klimato ypatumais, bet ir sena giliai įsišaknijusia sūrių gaminimo tradicija, kuri atlaikė laiko išbandymus ir buvo perduodama iš kartos į kartą. Abu šie aspektai daro didelį poveikį pieno ir sūrių savybėms; jie taip pat yra pagrindiniai veiksniai, siejantys sūrį „Mozzarella di Gioia del Colle“ su teritorija.

Cheminės ir fizinės, taip pat maistinės pieno savybės yra visų pirma susijusios su vietove (per pašarus, kuriais šeriami gyvuliai), taip pat su platesnėmis aplinkos, kurioje tie gyvuliai auginami, ypatybėmis. Gerai žinoma, kad pieno sudėtis paprastai yra glaudžiai susijusi su zootechninėmis gyvūnų gyvenimo sąlygomis ir kad lakiųjų junginių tipas turi svarbų poveikį pieno sudėčiai. Pieno aromatinės savybės priklauso nuo šių medžiagų, kurios yra iš dalies gyvūnų metabolizmo ir iš dalies aplinkos produktas. Aplinkoje esantys lakieji junginiai gali patekti į pieną per virškinimą (atrajojus) arba per plaučius (įkvėpus). Geografinės vietovės, kurioje gaminamas SKVN „Mozzarella di Gioia del Colle“ žymimas sūris, geografinės, dirvožemio ir klimato sąlygos nulėmė tam tikrų natūraliai augančių ir auginamų augalų rūšių, kurios yra atsparios beveik stepės aplinkai būdingoms karštoms ir sausoms sąlygoms, atranka. Laukinė augalija (tai gali būti aromatiniai augalai, kaip antai, *Thymus striatus*, *Ferula communis* ir *Foeniculum vulgare*) paprastai yra prisitaikiusi prie sausų vietos sąlygų. Šiuose augaluose, taip pat prie sausų vietų sąlygų prisitaikiusioje augalijoje apskritai, gausu polifenolių, terpenų, karbonilo junginių ir kitų lakiųjų medžiagų, kurios gali tiesiogiai ar netiesiogiai paveikti pieno skonį. Šis poveikis yra tiesioginis, kai lakiosios medžiagos patenka į pieną nepakitusios, ir netiesioginis, kai jos veikia kaip poveikį kvapui turinčių kitų lakiųjų metabolitų pirmtakės. Tai,

kad gyvūnai nuolat būna šioje aplinkoje, taip pat nulemia aromatinėmis savybėmis pasižyminčių lakiųjų sudėtinių dalių savybes, kurios yra perduodamos pienui, ir ypač tam tikru metų laiku. Apskritai, būtent privalomas ganymas ir gausus šėrimas vietovėje pagamintais pašarais garantuoja išskirtines pieno maistines ir funkcines savybes, konkrečiai, riebumą ir lakiųjų junginių kiekį. Vietos aplinkos sąlygos ir gyvulininkystės metodai turi svarbų poveikį formuojant pieno mikroflorą. Visi šie veiksniai kartu turi didelį poveikį sūrio „Mozzarella di Gioia del Colle“ juslinėms savybėms.

Kalbat apie gamybos metodo reikšmę, reikėtų paminėti, kad tai yra tradicinis, istorinis metodas, kurį taikant galima naudoti tik šviežią pieną ir vietos išrūgas (pradinę kultūrą). Išrūgos, kurios dedamos į pieną kaip pradinė kultūra, yra dar vienas ryšys su vietove, o jų gamyba nesikeičia nuo seno: naudojamos vakarykštės išrūgos, kurios buvo paliktos surūgti, kad jose susiformuotų konkrečiam pieno ūkiui būdingi pieno fermentai. Šie aspektai garantuoja tvirtą ryšį su teritorija, nes jie reiškia, kad didžioji mikrobiologinio komponento dalis bus vietinė. Mikrobiologinis komponentas atlieka svarbų vaidmenį formuojant juslines savybes, nes jis nulemia produkto antrinių aromatų susiformavimą. Išrūgų kaip pradinės kultūros vietinį mikrobiologinį profilį iš dalies garantuoja pieno, iš kurio jos pagamintos, savybės, tačiau dar svarbesnis yra paruošimo metodas ir aplinka, kurioje šios išrūgos paliekamos vystytis. Vietos mikroorganizmų mišinys, esantis išrūgose, atspindi visus gamybos proceso etapus ir kasdien yra perkeliamas į pieną ir, atitinkamai, į galutinį produktą, taip išsaugant nuolatinį ryšį su teritorija. Metodai, kuriuos sūrio gamintojas taiko prižiūrėdamas išrūgas kubile, brandinant varškę ir vėliau perdirbant masę, kartu sukuria dar vieną išskirtinį ryšį su teritorija. Visų gamybos rodiklių derinys turi poveikį ir taip jau gana išskirtinei mikrobinei ekosistemai ir nulemia fermentacijos eigą. Šiuo klausimu sūrininko patirtis yra esminė, nes ji leidžia tam tikram mikrobų junginiui formuotis unikaliu ir nepakartojamu būdu ir taip suteikti mocarelai jos tipines juslines savybes. Taikant šį fermentacijos metodą sukuriamas šiek tiek rūgštus skonis su maloniu mielių poskoniu, kuris yra labiau juntamas ką tik pagamintuose sūriuose. Aromatas, susidarantis sūrio gamybos proceso metu, susilieja su pieno aromatu (t. y. susidarančiu fermentacijos proceso metu (antrinis aromatas) ir kartu sukuria šviežią pieno, sviesto ir išrūgų rūgšties bei pirminės žaliavos (pirminio aromato) kvapą su būdingu švelniu augalų ir gyvūnų antriniu kvapu. Apibendrinant galima pasakyti, kad pirminis aromatas kyla iš karvių auginimo sąlygų, kur svarbus vaidmuo tenka šėrimui vietos pašarais (žole arba šienu), o antriniai aromatai yra susiję su vietine mikroflora.

Svarbios ne tik specifinės metodų, kurie taikomi auginant gyvulius ir gaminant sūrį, nulemtos savybės, bet ir aplinkos, istoriniai ir kultūriniai veiksniai. Kraštovaizdis („Natura 2000“), vietos geologinė sandara (Apulijos Murdžės plynaukštės regionas su terciaro periodo smiltainiu, uolienų atodangos ir redukuotas molis), taip pat klimatas irgi yra svarbūs. Istoriškai ir kultūriškai tarp produkto ir vietovei būdingo ūkininkavimo tipo yra giliai įsišaknijęs ryšys: mažo ir vidutinio dydžio ūkiai yra daugiausiai prižiūrimi šeimų, o ūkių struktūra paremta vietos papročiais gyvulius ilgą laiką laikyti ganyklose. Galiausiai, yra daug įrodymų, įskaitant ir 1950 m. rugpjūčio 28 d. Džoja del Kolėje esančio Istituto Luce pristatytą dokumentinę apybraižą, kad mocarela yra Džoja del Kolės istorijos dalis. Kiti įrašai rodo, kad pirmaisiais XX a. dešimtmečiais „ūkininkas Klementas Milano, auginantis Alpių ruduosius galvijus Džoja del Kolės vietovėje, buvo pirmasis, kuris panaudojo savo galvijų pieną šviežiam pieno produktui – mocarelai – pagaminti (citata iš *Gioia del Colle, oggi* (liet. „Džoja del Kolės dienraštis“), redagavo Giovanni Bozzo leidiniui „Japigia Editrice“, Baris, 1970 m. 1922 m. paskelbtame straipsnyje Giovanni Carano Donvito teigia, kad „[…]„Mozzarella di Gioia (del Colle)“ Romos ir Neapolio turguose, taip pat Baryje, Tarante, Lečėje, Fodžoje ir kituose mažesniuose miestuose buvo labai vertinama, turėjo didelę paklausą ir brangiai kainavo“ (*La riforma sociale* (liet. „Socialinė reforma“), F. S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi – Roux e Viarengo, Turinas). Galiausiai yra įrodymų, kad nuo 7-ojo dešimtmečio organizuojama daugybė vietos renginių, kuriais siekiama populiarinti mocarelą.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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