C/2025/2612

5.5.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/2612)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Mozzarella di Gioia del Colle”

ES Nr.: PDO-IT-02384-AM01 — 12.2.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Mozzarella di Gioia del Colle”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ lauksaimniecības produkti

☐ vīns

☐ stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

MASAF [Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Grozījums ir standarta grozījums Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punkta nozīmē, jo tas neietver nosaukuma izmaiņas, nerada risku, ka saikne vairs nebūs spēkā, un neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprināto standarta grozījumu apraksts**

1. *Produkta specifikācijas 5. punkta grozījums attiecībā uz izejvielām*

Grozījums ietekmē piena pārstrādes periodu.

Grozītais teikums ir šāds:

“Jāpārstrādā 48 stundu laikā pēc pēdējās slaukšanas.”

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pamatojums

Iepriekšējā redakcijā atsauce bija uz pirmo slaukšanas reizi.

Tas ir mainīts, jo saskaņā ar iepriekšējo redakciju nedrīkstēja izmantot sestdienas rītā savākto pienu, kurā bez pirmā – piektdienas vakara (piemēram, plkst. 17.00) slaukuma ir arī sestdienas rīta slaukums. Tas ir tāpēc, ka piena nozares vajadzību dēļ (svētdienās nekāda pārstrāde nenotiek) šādā gadījumā pienu nepārstrādās līdz pat pirmdienas rītam (plkst. 4.00 no rīta), t. i., nepārstrādās vēl 59 stundas pēc pirmās slaukšanas reizes. Grozījums nozīmē, ka piena partiju, kas savākta sestdienā (pēdējā slaukšana plkst. 06.00), drīkst pārstrādāt arī pirmdienā (plkst. 4.00), jo 48 stundas tiek skaitītas no pēdējās slaukšanas reizes.

Šis grozījums neietekmē pārstrādātā piena kvalitāti un aiztaupa finansiālus zaudējumus lauksaimniekiem.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

2. *Produkta specifikācijas 8. punkta un vienotā dokumenta 3.6. punkta grozījums attiecībā uz īpašajiem noteikumiem par produkta marķēšanu*

Šis grozījums attiecas uz vienu no marķējumā norādītās informācijas elementiem.

Konkrēti, nolemts svītrot šādus vārdus:

"(..) un ražošanas datums (..)".

Šā grozījuma vienīgais mērķis ir nemulsināt patērētājus ar marķējumā norādītiem vairākiem datumiem un tādējādi izcelt produkta derīguma termiņu. Turklāt loģistikas prasību dēļ produkts lielveikalu plauktos nonāk tikai 4–5 dienas pēc saražošanas. Šis preču pārvadāšanai un kraušanai veltītais laiks nozīmē, ka patērētāji produktu var neuzskatīt par svaigu, jo tas kļuvis pieejams tikai 4–5 dienas pēc saražošanas.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Mozzarella di Gioia del Colle"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI VAI IEKĻAUTI

0406 – Siers un biezpiens

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Mozzarella di Gioia del Colle" ir staipītas masas svaigsiers, kas gatavots tikai no govs pilnpiena un kam pievienotas sūkalu ierauga kultūras. Tam piemīt turpmāk norādītās raksturīgās īpašības.

a) Ķīmiskais sastāvs (norādītās vērtības attiecas uz svaigu sieru): laktoze ≤ 0,6 %, pienskābe ≥ 0,20 %, mitrums 58–65 %, tauku saturs 15–21 % mitram produktam.

b) Garša atgādina nedaudz ieskābenu pienu, turklāt produktam ir patīkama pēcgarša, kas rodas no fermentācijas vai skābenām sūkalām un kas tikko pagatavotam sieram ir stiprāk izteikta; produktam raksturīgs pienskābei piemītošs aromāts, ko dažkārt papildina viegli izteikta sviestam piemītoša nianse.

c) Nekādi konservanti, piedevas un pārstrādes palīglīdzekļi izmantoti netiek.

"Mozzarella di Gioia del Colle" virsa ir gluda vai nedaudz šķiedraina. Tā ir spīdīga, bet nav gluma vai plēkšņaina. Produkts ir balts siers, taču atkarībā no gadalaika iespējama viegli izteikta salmdzeltena nokrāsa. Kad siers ir sagriezts, tam ir jābūt ar elastīgu konsistenci un bez defektiem. No sagrieztā siera sūcas nedaudz baltu sūkalu.

"Mozzarella di Gioia del Colle" ir trīs formas: siers var būt apaļš, savīts mezglos vai pīts. Atkarībā no formas un izmēra porcijas svars ir no 50 g līdz 1 000 g. Sieru laiž tirgū iegremdētu konservējošā šķidrumā (ūdenī, kas var būt sāls šķīdums un nedaudz paskābināts).

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Govīm izēdina arī barības koncentrātus uz graudaugu (kukurūzas, miežu, kviešu, auzu) un pākšaugu (sojas, cūku pupu, lauka pupu, lauka zirņu) bāzes, rupja maluma miltus vai pārslas, ko var dot arī kā papildbarību. Var izēdināt arī ceratonijas un labības pārstrādes blakusproduktus – mīksto kviešu klijas un graudu atsijas, cieto kviešu atsijas –, ja vien to apjoms nepārsniedz 40 % no sausnas. Visbeidzot, govju barību var papildināt ar vitamīnu un minerālvielu kompleksu.

Lai nekaitētu kvalitātes īpašībām, kādas produktam "Mozzarella di Gioia del Colle" piešķir tā saikne ar vietējo apgabalu, vismaz 60 % produktu, ko izmanto govju ēdināšanā, jābūt no 4. punktā aprakstītā apgabala. Prasība par šādu procentuālo daudzumu tiek izpildīta, izmantojot zāli un/vai sienu no pļavām, kas atrodas noteiktajā apgabalā. Tā ir daļa no barības, kura ir saistīta ar sagremojamām šķiedrvielām un kuras vispārīgais apzīmējums ir "lopbarība" (zāle un/vai siens, ganību augi u. c.), un tā būtiski ietekmē piena ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Ģeogrāfisko, augsnes un klimatisko apstākļu dēļ apgabals nekad nav bijis un nekad nebūs piemērots graudaugu, piemēram, kukurūzas, vai proteīnbarības iegūšanai izmantojamu eļļasaugu, piemēram, sojas, audzēšanai. Tā kā šos barības līdzekļus nevar aizstāt ar kvalitatīvu lopbarību, kas iegūta šajā apgabalā, ir jāatļauj izmantot papildu koncentrātus un barību, kas iegūta ārpus tā. Šo produktu noārdīšanās ātrums ir lielāks, un tie šķīst spureklī (barības daļiņas, kuru izmērs ir mazāks par 0,8 cm, nespēj stimulēt spurekļa kontrakcijas), tātad tie nodrošina enerģiju (galvenokārt no ogļhidrātiem, piemēram, cietes) un spurekļa mikrobiomai viegli pieejamas olbaltumvielas. Taču, ievērojot to, ka tiem ir tikai fizioloģiska mikrobiomas atbalsta funkcija, tie nekādi neietekmē piena vai mocarellas īpašības. Tāpēc govju obligātā ganīšanās, kad ganības ir faktiski pieejamas (150 dienas), un to barošana, bagātīgi izmantojot apgabalā ražoto lopbarību, ir šo dzīvnieku ēdināšanas faktori, kas veicina iegūstamā produkta izejvielas un gatavā produkta ķīmisko un organoleptisko īpašību veidošanos. Tādēļ šie faktori ir divi pamatelementi, kas izejvielu un gatavo produktu saista ar noteikto apgabalu.

Šo sieru pagatavo tikai no svaiga govs pilnpiena, kas savākts no diviem atsevišķiem slaukumiem. Piens var būt termiski apstrādāts vai pasterizēts.

Sieru gatavo saskaņā ar tradicionālo sūkalu ierauga kultūru lietošanas praksi.

"Mozzarella di Gioia del Colle" gatavošanai izmantotais piens iegūts no tādu govju ganāmpulkiem, kas pieder pie Itālijas brūno, Frīzijas, Itālijas sarkanraibo vai Džērsijas govju šķirnes un to krustojumiem un kam izēdināti barības līdzekļi, kuru kopējo sausnu vismaz 60 % apmērā veido zāle un/vai siens no pļavām ar daudzveidīgu sugu sastāvu.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi ražošanas procesa posmi – govju audzēšana un slaukšana, piena savākšana un pārstrāde, kā arī paša siera gatavošana – noris 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

"Mozzarella di Gioia del Colle" var tirgot dažāda svara iepakojumos un/vai porcijās. Šo sieru laiž tirgū iegremdētu konservējošā šķidrumā (ūdenī, kas var būt sāls šķīdums un nedaudz paskābināts).

Tā kā "Mozzarella di Gioia del Colle" ir svaigs produkts, kas var strauji bojāties, tas jāiepako tajās pašās telpās, kurās tas ražots un kuras atrodas 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz iepakojuma, ko izmanto "Mozzarella di Gioia del Colle" laišanai tirgū, uzdrukā logotipu (1. attēls).

Logotipam, kas redzams 1. attēlā, uz marķējuma vai iepakojuma jābūt atveidotam tā, ka tas labi saskatāms gan uz iepakojuma vienības augšpuses, gan uz tās sāniem. Logotipam, kas atveidots 1. attēlā, ir jābūt uz katras ietītās porcijas abām pusēm.

1. attēls

Logotips



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ražošanas apgabalā ietilpst šādas pašvaldības: *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*un *Turi* Bari provincē; *Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra* un *Mottola* Taranto provincē, kā arī daļa no *Matera* pašvaldības teritorijas, kas atrodas blakus *Altamura, Santeramo in Colle* un *Laterza* pašvaldībām un ko norobežo ceļi SS 99 un SS 7.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā ražo šo sieru, aptver Bari un Taranto provinces daļas, kas atrodas *Murge* plakankalnē, kur ir daudz piensaimniecību ("govkopības saimniecības", kuru izcelsmi saista ar Frīdriha I laiku). Šajā apgabalā, kur fermas un pienotavas atrodas diezgan tuvu kopā (daudzas pat vienās un tajās pašās telpās), mocarella pēc vietējās tradīcijas no govs piena ražota jau izsenis: atsaucēs, kas datējamas ar 1885. gadu, tiek runāts par "izsmalcināto mocarellu no Apūlijas" izdevumā ar nosaukumu *L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* ["Lauksaimnieciskā Itālija – žurnāls, kas veltīts lauku iedzīvotāju morālā un ekonomiskā stāvokļa uzlabošanai"] (*Redaelli*, Milāna). Šī teritorija līdztekus ar noteiktām ģeogrāfiskās, augsnes un klimata īpatnībām izceļas arī ar senajām sierniecības tradīcijām, kas ir dziļi iesakņojušās un izturējušas laika pārbaudi un tiek pārmantotas no paaudzes paaudzē. Abiem šiem aspektiem ir būtiska ietekme uz piena un siera īpašībām, un tie ir galvenie faktori, kas "Mozzarella di Gioia del Colle" saista ar apgabalu.

Dzīvniekiem izēdināmās barības dēļ un – plašākā ietvarā – vides dēļ, kādā tie tiek audzēti, īpaša saikne ar šo apgabalu ir piena fizikāli ķīmiskajām īpašībām un uzturvērtībai. Ir labi zināms, ka piena sastāvs parasti ir cieši saistīts ar zootehniskajiem apstākļiem, kādos dzīvnieki uzturas, un ka ļoti svarīgs faktors tā sastāvam ir gaistošo savienojumu veids. Piena aromātiskās īpašības ir atkarīgas no šiem savienojumiem, kurus daļēji veido dzīvnieka vielmaiņa un daļēji – vide. No vides gaistošie savienojumi pienā var nokļūt vai nu caur gremošanas sistēmu (atgremojot), vai caur plaušām (ieelpojot). Ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā ražo ar ACVN "Mozzarella di Gioia del Colle" apzīmēto produktu, ģeogrāfiskie, augsnes un klimatiskie apstākļi ir bijuši par iemeslu tādu noteiktu savvaļas augu vai kultūraugu attīstībai, kuri ir izturīgi pret karstumu un sausumu, kas parasti valda pseidostepes vides apstākļos. Dabisko augu valsti šeit veido galvenokārt sausmīļi augi, un tajā ietilpst arī aromātiskie augi, piemēram, *Thymus striatus, Ferula communis* un *Foeniculum vulgare*. Gan šie augi, gan sausmīļi vispār ir sevišķi bagāti ar polifenoliem, terpēniem, karbonilsavienojumiem un citiem gaistošajiem savienojumiem, kam var būt tieša vai netieša ietekme uz piena garšu. Šī ietekme ir tieša, ja tie bez jebkādām izmaiņām pāriet attiecīgā produktā, un netieša, ja tie ir citu gaistošo metabolītu prekursori, kuriem ir ietekme uz aromātu. Pastāvīgi turot dzīvniekus šajā vidē, it īpaši noteiktos

gadalaikos, tiek veicināts tas, ka pienā pāriet gaistošās vielas ar aromātiskām īpašībām. Kopumā skatot, obligātā dzīvnieku turēšana ganībās un apgabalā iegūtas bagātīgas lopbarības izēdināšana tiem nodrošina, ka pienam ir raksturīgā uzturvērtība un funkcionālās īpašības, it sevišķi lipīdu profila un gaistošo sastāvdaļu ziņā. Vietējiem vides apstākļiem un dzīvnieku audzēšanas metodēm ir svarīga nozīme piena mikrobiotas veidošanā. Visi šie faktori kopā būtiski ietekmē "Mozzarella di Gioia del Colle" organoleptiskās īpašības.

Turklāt sava nozīme ir apstrādes paņēmienu ietekmei, jo tradicionālā, vēsturiskā metode ļauj izmantot tikai svaigpienu un pievienot tikai vietējās sūkalas (ierauga kultūras). Saikni ar vietējo teritoriju veido arī sūkalu ieraugs, ko pievieno pienam, jo tādā pašā veidā tas tiek darīts jau ļoti ilgu laiku: izmanto iepriekšējās dienas sūkalas, kas bijušas atstātas skābēties, lai tās bagātinātos ar sierotavas videi raksturīgajām pienskābes baktērijām. Šie aspekti garantē ciešu saikni ar apgabalu, jo to dēļ vietēja izcelsme ir arī lielākajai daļai mikrobioloģisko komponentu. Mikroflorai ir svarīga nozīme organoleptisko īpašību ziņā, jo tā nosaka produkta "sekundāro aromātu" veidošanos. Vietējās izcelsmes mikrobioloģisko profilu sūkalu ierauga kultūrām daļēji garantē tā piena īpašības, no kura tās iegūtas, kā arī – un tas ir vēl svarīgāk – produkta gatavošanas metode un vide, kurā šīs kultūras attīstās. "Vietējo mikroorganismu kopums", kas ietilpst ierauga kultūru sastāvā, atspoguļo visus ražošanas procesa posmus un katru dienu pāriet pienā un līdz ar to arī gatavajā produktā, tādējādi pastāvīgi saglabājot saikni ar apgabalu. Vēl viena saikne ar vietējo apvidu ir tā, kuru veido šādu faktoru kopums: siera meistaru rīcībā esošās metodes, kādas tie izmanto, rīkojoties ar sūkalām piena sildīšanas laikā siera vannā, iegūtās svaigsiera masas nogatavināšana un beidzamā apstrāde. Visi produkta apstrādes parametri kopā ietekmē mikroorganismu ekosistēmu, kas jau tā ir diezgan atšķirīga, tādējādi nosakot fermentācijas gaitu. Siera meistara pieredze šajā ziņā ir būtiska, jo tā ļauj mikrobiem attīstīties unikālā un neatkārtojamā veidā, tādējādi nodrošinot, ka mocarella iegūst tai raksturīgākās organoleptiskās īpašības. Savukārt attiecībā uz garšu ir tā, ka šie fermentācijas procesi piešķir produktam vāji izteikta skābuma nianses ar patīkamu raudzējumam raksturīgu pēcgaršu, kas izteiktāka ir tikko pagatavotam sieram. Siera ražošanas procesā izveidojušies aromāti saplūst ar tiem, kas nāk no piena: fermentācijas procesā produkta aromāts iegūst svaigas piena, sviesta un skābenu sūkalu nianses ("sekundārais aromāts"), savukārt izejvielu raksturo maigas augu un dzīvnieku izcelsmes produktu notis ("primārais aromāts"). Īsumā, primārā aromāta nianses atspoguļo apstākļus, kādos govis audzētas, un tur svarīga nozīme ir barības līdzekļiem uz vietējās (svaigā vai siena veidā izmantotās) lopbarības bāzes, bet sekundāro aromātu buķete ir saistīta ar vietējo mikrobiotu.

Turklāt sava nozīme ir ne tikai īpatnībām, kas raksturīgas dzīvnieku audzēšanā izmantotajiem paņēmieniem un siera gatavošanas metodēm, bet arī videi un vēsturiskajiem un kultūras aspektiem. Faktori ar ievērojamu nozīmi ir arī ainava (*Natura 2000*), vietējās ģeoloģiskās īpatnības (Apūlijas reģiona *Murge* plato apvidus, krīta perioda kaļķakmens, kalnu iežu atsegumi un reducējies māls), kā arī klimatiskie apstākļi. Vēstures un kultūras ziņā dziļi iesakņojusies saikne produktam ir arī ar apgabalā pastāvošo lauksaimnieciskās darbības veidu: mazās un vidējās lopkopības saimniecības, kas lielākoties ir ģimenes saimniecības un ir strukturētas pēc vietējām paražām, saskaņā ar kurām liellopi ilgu laiku pavada ganībās. Visbeidzot, ir daudz pierādījumu, kas apliecina, ka mocarella ir bijusi daļa no Džoija de Kolles vēstures, un viens no tādiem pierādījumiem ir arī dokumentālā filma, ko Džoijas de Kolles Gaismas institūts (*Istituto Luce*) demonstrēja 1950. gada 28. augustā. Citi dokumenti liecina, ka 20. gadsimta pirmajās desmitgadēs "lauksaimnieks, vārdā *Clemente Milano*, kas Džoija de Kolles apgabalā audzējis Alpu brūnās govis, ir bijis pirmais, kas pienu no saviem krājumiem izmantojis, lai iegūtu īpašo svaiga piena produktu, kas pazīstams kā mocarella" (no *Gioia del Colle, oggi* ("Šodienas Džoija del Kolle"), ko 1970. gadā Bari pilsētā izdevniecības *Japigia Editrice* apgādā izdevis *Giovanni Bozzo*). Savukārt 1922. gadā autors *Giovanni Carano Donvito* savā rakstā norāda, ka ".. *Mozzarella di Gioia (del Colle)* tika augstu vērtēta, ļoti pieprasīta un par labu samaksu dabūjama ne tikai Romas un Neapoles tirgū, bet arī Bari, Taranto, Lečē, Fodžā un citās mazajās pilsētās" (*La riforma sociale* ["Sociālā reforma"], *F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi – Roux e Viarengo*, Turīna). Visbeidzot, ir pierādījumi tam, ka kopš pagājušā gadsimta sešdesmitajiem gadiem ir notikuši daudzi vietēja mēroga pasākumi, kuru mērķis ir bijis mocarellas popularizēšana un pārdošanas veicināšana.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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