C/2025/2612

5.5.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' emenda standard approvata tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' Indikazzjoni Ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5, il-paragrafu 4, tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2612)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(l-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Mozzarella di Gioia del Colle"

Nru tal-UE: PDO-IT-02384-AM01 — 12.2.2025

1. **Isem il-prodott**

"Mozzarella di Gioia del Colle"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ prodotti agrikoli

☐ inbejjed

☐ xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Isem tal-awtoritajiet ta' pajjiż terz jew tal-grupp ta' produtturi stabbilit jew residenti f'pajjiż terz li jikkomunika l-emenda standard lill-Kummissjoni**

MASAF

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard skont l-Artikolu 24, il-paragrafu 4, tar-Regolament (UE) 2024/1143 peress li ma jinkludux il-bdil tal-isem, ma jirriskjawx li jikkanċellaw ir-rabta, u ma jinkludux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott dwar il-materja prima*

L-emenda taffettwa ż-żmien li fih il-ħalib irid jiġi pproċessat

Il-frażi kif emendata tinsab hawn taħt

"Irid jiġi pproċessat fi żmien 48 siegħa mill-aħħar taħlib"

([1]) Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Raġunijiet

Fil-verżjoni li qiegħda tiġi emendata, hemm referenza għall-ewwel taħlib.

Din l-emenda qed issir peress li, fil-verżjoni preċedenti, il-lott ta' ħalib miġbur nhar ta' Sibt filgħodu, li jinkludi l-ewwel taħlib nhar ta' Ġimgħa filgħaxija (eż. l-5 ta' waranofsinhar) u t-taħlib ta' nhar ta' Sibt filgħodu, jitnaqqas filgrad, peress li, minħabba ħtiġijiet tal-maħleb (ma jsir l-ebda proċessar nhar ta' Ħadd), l-ipproċessar isir nhar ta' Tnejn filgħodu (l-4 ta' filgħodu), jiġifieri 59 siegħa mill-ewwel taħlib. Bl-emenda li saret, anki l-lott ta' ħalib miġbur nhar ta' Sibt (l-aħħar taħlib fis-6 ta' filgħodu) jista' jiġi proċessat nhar it-Tnejn (fl-4 ta' filgħodu) minħabba li jkun 48 siegħa mill-aħħar taħlib.

Din l-emenda ma għandha l-ebda impatt fuq il-kwalità tal-ħalib ipproċessat u tevita ħsara ekonomika għall-bdiewa.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

2. *Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3.6 tad-Dokument Uniku dwar ir-regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott*

L-emenda tikkonċerna informazzjoni partikolari fuq it-tikketta.

B'mod partikolari, ġie deċiż li jitħassar il-kliem li ġej:

"....u d-data tal-produzzjoni....."

L-uniku għan tal-emenda huwa li ma toħloqx konfużjoni għall-konsumaturi fir-rigward tad-diversi dati li diġà jinsabu fuq it-tikketta, filwaqt li tiġi enfasizzata d-data ta' skadenza tal-prodott. Barra minn hekk, minħabba rekwiżiti loġistiċi, il-prodott ma jasalx fuq l-ixkafef tal-GDO qabel 4/5 ijiem wara d-data tal-produzzjoni. Dan iż-żmien iddedikat għat-trasportazzjoni u għall-irranġar tal-prodotti jippenalizza l-fehim tal-konsumaturi dwar il-freskezza tal-Mozzarella minħabba li l-prodott isir disponibbli biss wara 4/5 ijiem mill-produzzjoni.

Din l-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet (tad-Denominazzjonijiet ta' Oriġini Protetti (DOP) jew tal-Indikazzjonijiet Ġeografiċi Protetti (IĠP))**

"Mozzarella di Gioia del Colle"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 04 — PRODOTTI TAL-ĦALIB; BAJD TAT-TJUR; GĦASEL NATURALI; PRODOTTI TAJBIN GĦALL-IKEL U LI ĠEJJIN MILL-ANNIMALI, LI MHUMIEX SPEĊIFIKATI JEW INKLUŻI BANDA OĦRA

0406 — Ġobnijiet u prodotti tal-ħalib

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Il-"Mozzarella di Gioia del Colle" huwa ġobon tal-baqta mġebbda frisk magħmul bil-ħalib sħiħ tal-baqra biss u bil-kultura starter tax-xorrox. Huwa kkaratterizzat minn:

a) kompożizzjoni kimika (valuri għall-prodott frisk): lattożju ≤ 0,6 %, aċidu lattiku ≥ 0,20 %, indewwa 58-65 %, xaħam 15-21 % fin-niedi.

b) togħma reminixxenti ta' ħalib kemxejn qares, li jħalli togħma pjaċevoli tal-fermentazzjoni jew ta' xorrox qares, li hija iktar qawwija fil-ġobon li jkun għadu kif sar; aroma tal-ħalib qarsa, kultant akkumpanjata minn ħjiel ta' butir;

c) nuqqas ta' preservattivi u addittivi/għajnuniet.

Il-"Mozzarella di Gioia del Colle" għandha wiċċ lixx jew kemxejn fibruż, tleqq, u mhijiex imtajna jew imsaffa. Dan huwa ġobon abjad, possibbilment b'lewn ħafif kulur it-tiben skont l-istaġun. Meta l-ġobon jinqata', dan jenħtieġ li jkollu konsistenza elastika u jkun ħieles mid-difetti. Jenħtieġ li joħroġ ammont żgħir ta' xorrox abjad mill-ġobon maqtugħ.

Il-"Mozzarella di Gioia del Colle" tiġi f'dawn it-tliet forom differenti: sferika, mibruma f'għoqiedi, u mmaljata. Skont il-forma u d-daqs, il-piż tal-ġobna jvarja minn 50 g għal 1 000 g. Il-ġobon jinbiegħ mgħerreq f'likwidu preservattiv magħmul mill-ilma, possibbilment aċidifikat u bil-melħ miżjud.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Id-dieta tal-baqar tista' tinkludi wkoll konċentrati taċ-ċereali (qamħirrum, xgħir, qamħ, ħafur) u l-legumi (sojja, ful, ful tal-magħlef u piżelli tal-magħlef) u l-grixa jew il-qxur tagħhom, li jistgħu jingħataw ukoll bħala għalf komplimentari. Jistgħu jintużaw ukoll il-prodotti tal-ħarrub u l-prodotti sekondarji tal-ipproċessar taċ-ċereali, bħan-nuħħala u qxura tal-qamħ komuni, qxura tal-qamħ durum, f'perċentwal li ma jaqbiżx 40 % tal-materja niexfa. Fl-aħħar nett, id-dieta tal-baqar tista' tiġi ssupplimentata b'kumplessi ta' vitamini u ta' minerali.

Sabiex ma jiġux kompromessi l-karatteristiki ta' kwalità kkonferiti lill-"Mozzarella di Gioia del Colle" permezz tal-konnessjoni tagħha maż-żona lokali, mill-inqas 60 % tal-prodotti użati fl-għalf tal-baqar iridu jiġu miż-żona deskritta fil-punt 4. Dan ir-rekwiżit ta' perċentwal huwa ssodisfat bl-użu ta' ħaxix u/jew ħuxlief minn mergħat li jinsabu fiż-żona identifikata, u jirrappreżenta l-porzjon tal-għalf li huwa assoċjat mal-fibra diġeribbli, definita b'mod wiesgħa bħala "foraġġ" (ħaxix u/jew ħuxlief, bur, eċċ), u għandu impatt kbir fuq il-karatteristiċi kimiċi u sensorjali tal-ħalib.

Minħabba l-kundizzjonijiet ġeografiċi u pedoklimatiċi tagħha, iż-żona ġeografika qatt ma kienet, u qatt mhi se tkun, adatta għall-kultivazzjoni taċ-ċereali bħall-għelejjel tal-qamħirrum jew taż-żerriegħa taż-żejt bħas-sojja li minnhom jinkiseb l-għalf bil-proteini. Billi mhuwiex possibbli li dan l-għalf jiġi sostitwit b'foraġġ ta' kwalità għolja miż-żona, irid jiġi permess l-użu ta' konċentrati u għalf komplimentari li jiġu minn barra ż-żona. Dawn il-prodotti jistgħu jiġu mfarrka u maħlula faċilment fil-kirxa (granularità iżgħar minn 0,8 cm, jiġifieri li mhux kapaċi jistimulaw kontrazzjonijiet tal-kirxa) u għalhekk jipprovdu enerġija (l-aktar minn fdal ta' karboidrati bħal-lamtu) u proteini li huma disponibbli faċilment għall-mikrobijoma tal-kirxa. Madankollu, billi r-rwol tagħhom huwa limitat għall-funzjoni fiżjoloġika ta' appoġġ tal-mikrobijoma, dawn ma għandhom l-ebda impatt fuq il-proprjetajiet tal-ħalib u tal-mozzarella. Għalhekk, ir-ragħa obbligatorju għaż-żmien li fih ikun possibbli (150 ġurnata), u d-dieta rikka b'foraġġ prodott fiż-żona, huma l-aspetti tad-dieta li jgħinu jiddeterminaw il-proprjetajiet kimiċi u sensorjali tal-materja prima u tal-prodott finali. Għaldaqstant, dawn huma ż-żewġ elementi fundamentali li jorbtu flimkien il-materja prima, il-prodott finali u t-territorju.

Sabiex isir dan il-ġobon jintuża biss ħalib sħiħ tal-baqra mhux ipproċessat, miġbur f'żewġ sessjonijiet separati ta' taħlib. Il-ħalib jista' jiġi pproċessat bis-sħana jew pasturizzat.

Il-ġobon isir skont il-prattika tradizzjonali bl-użu ta' kultura starter tax-xorrox.

Il-ħalib użat biex issir il-"Mozzarella di Gioia del Colle" jiġi mill-merħliet tal-baqar li jappartjenu għar-razez Bruna, Frisona, Pezzata Rossa jew Jersey u taħlita ta' dawn ir-razez, li mill-inqas 60 % tal-materja niexfa li jieklu tkun ħaxix u/jew ħuxlief li jkun ġej mill-mergħat li joffru varjetà kbira ta' veġetazzjoni.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

L-istadji kollha tal-proċess tal-produzzjoni: it-trobbija u t-taħlib tal-baqar, il-ġbir u l-ipproċessar tal-ħalib, u l-preparazzjoni tal-ġobon stess iseħħu fiż-żona ġeografika deskritta fil-punt 4 li jmiss.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-"Mozzarella di Gioia del Colle" tista' tiġi kkummerċjalizzata f'pakketti ta' piżijiet differenti u/jew f'porzjonijiet individwali, f'likwidu preservattiv magħmul mill-ilma, possibbilment aċidifikat u miżjud bil-melħ.

Billi dan huwa prodott frisk li għandu t-tendenza li jiddeterjora malajr, il-"Mozzarella di Gioia del Colle" trid tiġi imballata fl-istess impjant fejn issir, fiż-żona ġeografika definita fil-punt 4.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-logo (Illustrazzjoni 1) irid ikunu stampat fuq l-imballaġġ użat għall-kummerċjalizzazzjoni tal-"Mozzarella di Gioia del Colle".

Il-logo muri fl-Illustrazzjoni 1 irid jintwera b'mod prominenti fuq il-wiċċ ta' fuq tat-tikkettar jew tal-imballaġġ, kif ukoll fuq il-ġnub. Il-logo muri fl-Illustrazzjoni 1 irid jintwera fuq iż-żewġt iġnub tal-porzjonijiet imgeżwrin wieħed wieħed.

Illustrazzjoni 1

Logo / Logo



4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tinkludi l-muniċipalitajiet fil-provinċja ta' 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; il-muniċipalitajiet fil-provinċja ta' Taranto: Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra, Mottola; u parti mill-muniċipalità ta' Matera li tinsab biswit il-muniċipalitajiet ta' Altamura, Santeramo in Colle u Laterza, demarkata mit-toroq prinċipali SS 99 u SS 7.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika fejn dan il-ġobon huwa prodott tkopri l-partijiet tal-provinċji ta' Bari u Taranto fuq il-plateau ta' Murgia, fejn hemm ħafna mħaleb (il-"farms tal-baqar" ta' oriġini Frederiċjana). F'din iż-żona, il-farms u l-imħaleb jinsabu viċin ħafna ta' xulxin (ħafna minnhom jikkoinċidu), u ilhom jipproduċu mozzarella mill-ħalib tal-baqar għal żmien twil: hemm referenzi, li jmorru lura għall-1885, għall-"mozzarella delizzjuża minn Puglia" f'"L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali" ["L-Italja Agrikola, ġurnal iddedikat għat-titjib morali u ekonomiku tal-popolazzjonijiet rurali"] (Redaelli, Milan). Iż-żona tiddistingwi ruħha b'ċertu partikolaritajiet ġeopedoklimatiċi, u permezz tat-tradizzjoni tagħha tal-produzzjoni tal-ġobon, antika u b'għeruq fil-fond, li baqgħet maż-żmien u ngħaddiet minn ġenerazzjoni għall-oħra. Dawn iż-żewġ aspetti għandhom impatt profond fuq il-karatteristiċi tal-ħalib u tal-ġobon, u huma l-fatturi ewlenin li jorbtu l-"Mozzarella di Gioia del Colle" mat-territorju.

Il-karatteristiċi fiżikokimiċi u nutrittivi tal-ħalib, b'mod partikolari, huma marbutin mat-territorju permezz tad-dieta mitmugħa lill-annimali u l-kuntest ambjentali usa' li jitrabbew fih. Fil-fatt huwa magħruf sew li l-kompożizzjoni tal-ħalib hija marbuta mill-qrib b'mod ġenerali mal-kuntest żootekniku li jgħixu fih l-annimali, u li t-tip ta' komposti volatili huwa importanti ħafna għall-kompożizzjoni. Il-karatteristiċi aromatiċi tal-ħalib jiddependu minn dawn is-sustanzi, li huma ffurmati parzjalment mill-metaboliżmu tal-annimali u parzjalment mill-ambjent. Is-sustanzi volatili mill-ambjent jistgħu jidħlu fil-ħalib permezz tad-diġestjoni (ruminazzjoni) jew inkella permezz tal-pulmun (inalazzjoni). Fiż-żona ġeografika fejn tiġi prodotta d-DOP "Mozzarella di Gioia del Colle", il-kundizzjonijiet ġeografiċi, u pedoklimatiċi wasslu għall-għażla ta' ċerti varjetajiet ta' pjanti kkultivati u li jseħħu b'mod naturali, li huma reżistenti għall-kundizzjonijiet sħan u niexfa tipiċi ta' ambjent psewdo-steppa. Il-veġetazzjoni li sseħħ b'mod naturali hija l-aktar kserofila, u din tinkludi ħxejjex aromatiċi bħat-Timus striatus, il-Ferula communis u l-Foeniculum vulgare. Dawn il-pjanti, u dawk il-kserofili b'mod ġenerali, huma partikolarment rikki fil-polifenoli, fit-terpini, fil-komposti tal-karbonil u f'sustanzi volatili oħra li jista' jkollhom influwenza diretta jew indiretta fuq it-togħma tal-ħalib. Din l-influwenza hija diretta meta dawn jiġu ttrasferiti kif inhuma, u indiretta meta dawn

jaġixxu bħala prekursuri għal metaboliti volatili oħra b'impatt fuq il-fwieħa. Il-preżenza kostanti tal-annimali f'dan l-ambjent twassal biex il-prinċipji volatili bi proprjetajiet aromatiċi jgħaddu fil-ħalib, b'mod speċjali f'ċertu żminijiet tas-sena. B'mod ġenerali, ir-raġħa obbligatorju u d-dieta rikka f'foraġġ prodott fiż-żona jiggarantixxu l-karatteristiċi nutrittivi u funzjonali distintivi tal-ħalib, bħall-profil tal-lipidi tiegħu u l-kontenut ta' komposti volatili tiegħu. Il-kundizzjonijiet ambjentali lokali u t-tekniki ta' trobbija tal-bhejjem għandhom rwol importanti fil-formazzjoni tal-mikrobijota tal-ħalib. Dawn il-fatturi kollha miġbura flimkien għandhom impatt kbir fuq il-karatteristiċi sensorjali tal-"Mozzarella di Gioia del Colle".

Fir-rigward tal-influwenza tat-teknika tal-ipproċessar, dan huwa l-metodu tradizzjonali u storiku li jippermetti biss li jintuża ħalib frisk u ż-żieda ta' xorrox lokali (il-kultura starter). L-istarter tax-xorrox miżjud mal-ħalib huwa rabta oħra mat-territorju: dan ilu jsir bl-istess mod għal żmien twil. Fil-qosor, ix-xorrox tal-ġurnata preċedenti jitħalla jiqras, u b'hekk jarrikkixxi ruħu bl-enzimi tal-ħalib li huma karatteristiċi tal-maħleb. Dawn l-aspetti jiggarantixxu rabta soda mat-territorju, għaliex jiddeterminaw li l-maġġoranza tal-komponent mikrobijoloġiku huwa nattiv ukoll. Il-komponent mikrobjali għandu rwol importanti fil-proprjetajiet sensorjali għaliex dan huwa responsabbli għall-formazzjoni tal-"aromi sekondarji" tal-prodott. Il-profil mikrobijoloġiku nattiv tal-kultura starter tax-xorrox huwa ggarantit parzjalment mill-karatteristiċi tal-ħalib li hija derivata minnu, iżda fuq kollox mill-metodu ta' preparazzjoni u mill-ambjent li titħalla tiżviluppa fih. It-"taħlita ta' mikroorganiżmi nattivi" fil-kultura starter tirrifletti l-fażijiet kollha fil-proċess ta' produzzjoni u hija ttrasferita fuq bażi ta' kuljum għall-ħalib, u għalhekk għall-prodott finali, filwaqt li tipperpetwa b'mod kostanti r-rabta mat-territorju. Il-mod li bih il-produttur tal-ġobon jimmaniġġa x-xorrox fit-tank, il-modi tal-maturazzjoni tal-baqta u l-parametri għall-ipproċessar tat-taħlita jirrappreżentaw element territorjali li jikkaratterizzah ieħor. Fil-fatt, il-kombinazzjoni tal-parametri kollha tal-ipproċessar għandha impatt fuq l-ekosistema mikrobjali, li diġà hija pjuttost distintiva, u b'hekk tifforma b'mod partikolari l-progress tal-fermentazzjoni. L-għarfien espert tal-produttur tal-ġobon huwa essenzjali f'dak ir-rigward għaliex jippermetti s-sett ta' mikrobi jiżviluppaw b'mod uniku u irreplikabbli, li jagħti lill-mozzarella l-karatteristiċi sensorjali tipiċi tagħha. Sa fejn hija kkonċernata t-togħma, din il-fermentazzjoni toħloq noti kemxejn qarsa li jħallu togħma ta' ħmira pjaċevoli li hija iktar b'saħħitha fil-ġobon li jkun għadu kif sar. L-aroma dderivata mill-proċess tal-produzzjoni tingħaqad ma' dik idderivata mill-ħalib: l-aroma tal-fermentazzjoni ("aroma sekondarja") hija kkaratterizzata minn noti lattiċi friski, ta' butir u ta' xorrox aċiduż, filwaqt li dik li tiġi mill-materja prima ("aroma primarja") hija kkaratterizzata minn noti delikati tal-pjanti u tal-annimali. Fil-qosor, l-aromi primarji jirriflettu l-kundizzjonijiet li fihom ikunu trabbew il-baqar, bir-rwol importanti li għandha d-dieta ta' foraġġ lokali (frisk jew ħuxlief), u l-aromi sekondarji li huma marbutin mal-mikrobijota nativa.

Minbarra l-karatteristiċi speċifiċi ffurmati mit-tekniki użati fit-trobbija tal-annimali u fil-produzzjoni tal-ġobon, hemm ukoll l-influwenzi ambjentali, storiċi u kulturali. Il-pajsaġġ (Natura 2000), il-karatteristiċi ġeoloġiċi taż-żona (ir-reġjun tal-plateau tal-Murgia, bil-ġebel tal-ġir kretaċju, bis-saffi tal-blat u bit-tafal ridott) u l-klima, huma kollha sinifikanti. F'termini storiċi u kulturali, hemm rabta bl-għeruq fondi bejn il-prodott u t-tip ta' biedja fiż-żona: farms tal-bhejjem ta' daqs żgħir u medju li huma l-aktar immexxija minn familji, u strutturati skont id-drawwiet lokali, fejn il-bhejjem iqattgħu ħafna perjodi ta' żmien jirgħu. Fl-aħħar nett, hemm ħafna evidenza, prova li l-mozzarella ilha tidher fl-istorja tal-Gioia del Colle, inkluż f'dokumentarju prodott mill-Istituto Luce fil-Gioia del Colle fit-28 ta' Awwissu 1950. Dokumenti oħra juru li fl-ewwel deċennji tas-seklu 20 "bidwi jismu Clemente Milano, li kien irabbi l-baqar tar-razza Bruna Alpina fiż-żona tal-Gioia del Colle, kien l-ewwel li uża l-ħalib mill-istokk tiegħu biex jagħmel il-prodott tal-ħalib frisk speċjali magħruf bħala mozzarella" (minn "Gioia del Colle, oggi" ["Gioia del Colle, illum"] – editjat minn Giovanni Bozzo għal Japigia Editrice, Bari 1970). Artiklu tal-1922 minn Giovanni Carano Donvito jgħid li "...l-hekk imsejħa 'Mozzarella di Gioia (del Colle)' kienet apprezzata ħafna, imfittxija u tiswa ħafna fis-suq ta' Ruma u ta' Napli, kif ukoll ta' Bari, ta' Taranto, ta' Lecce, ta' Foggia u ta' bliet oħra iżgħar" ("La riforma sociale" ["Ir-Riforma Soċjali"], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi - Roux u Viarengo, Torino). Fl-aħħar nett, hemm evidenza li diversi avvenimenti lokali bl-għan li jgħollu l-profil tal-"Mozzarella di Gioia del Colle" ilhom iseħħu sa mis-snin 60.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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