Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/2612

5.5.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/2612)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Mozzarella di Gioia del Colle”

EU-nr.: PDO-IT-02384-AM01 — 12.2.2025

1. **Naam van het product**

“Mozzarella di Gioia del Colle”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

MASAF (Ministero dell’agricultural oltura, della sovranità alimentare e delle foreste)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen voldoen aan de definitie van een “standaardwijziging” als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, omdat ze geen verandering in de naam meebrengen, ze het verband niet dreigen te verbreken en ze geen verdere beperkingen meebrengen voor de afzet van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *De wijziging betreft artikel 5 van het productdossier en houdt verband met grondstoffen*

De wijziging heeft betrekking op de termijnen voor de verwerking van melk.

De gewijzigde zin luidt als volgt:

“De verwerking moet plaatsvinden binnen 48 uur na de laatste melkbeurt.”.

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivering

In de te wijzigen versie werd verwezen naar de eerste melkbeurt.

In deze oude versie is de partij melk die op zaterdagochtend wordt opgehaald en dus afkomstig is van de eerste melkbeurt op vrijdagavond (bv. om 17.00 uur) plus de melkbeurt op zaterdagochtend uitgesloten omdat de kaasmakerij geen melk verwerkt op zondag, maar pas weer op maandagochtend (om 4.00 uur), d.w.z. 59 uur na de eerste melkbeurt. Voortaan mag de partij melk die op zaterdag (laatste melkbeurt om 6.00 uur) wordt opgehaald, ook op maandagochtend (4.00 uur) worden verwerkt omdat de periode van 48 uur moet worden gerekend vanaf de laatste melkbeurt.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor de kwaliteit van de verwerkte melk en zorgt ervoor dat veehouderijen geen economische schade lijden.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

2. *Wijziging van bepaalde etiketteringsvoorschriften van artikel 8 van het productdossier en punt 3.6 van het enig document*

De wijziging betreft bepaalde informatie op het etiket.

Besloten is de volgende woorden te schrappen:

"[…] en de productiedatum […]".

De wijziging heeft als enig doel te voorkomen dat er bij de consument verwarring ontstaat vanwege de verschillende datums die al op het etiket staan. De uiterste gebruiksdatum van het product valt voortaan duidelijker op. Bovendien is het product om logistieke redenen op zijn vroegst vier tot vijf dagen na de productiedatum in de schappen te vinden. Door de tijd die nodig is om het product ter plekke te krijgen, kan de consument het idee krijgen dat de mozzarella niet meer vers is omdat de kaas pas vier tot vijf dagen na de productie ervan te koop wordt aangeboden.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Mozzarella di Gioia del Colle"

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 — kaas en wrongel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Mozzarella di Gioia del Colle" is een verse kaas van uitgerekte wrongel, gemaakt van uitsluitend volle koemelk en wei als startercultuur. De kaas wordt gekenmerkt door:

a) de volgende chemische samenstelling (waarden voor verse kaas): lactose ≤ 0,6 %, melkzuur ≥ 0,20 %, vocht 58-65 %, vet 15-21 % op het brutogewicht;

b) een smaak die doet denken aan licht zure melk, met een aangename nasmaak van gisting of zure wei (sterker bij vers bereide kaas) en een zuur melkachtig aroma, soms met een licht boteraccent;

c) de afwezigheid van toegevoegde conserveermiddelen, additieven en technische hulpstoffen.

"Mozzarella di Gioia del Colle" heeft een glad of enigszins vezelig oppervlak. De kaas glanst, maar is niet slijmerig of vlokkig. De kaas is wit van kleur, soms met een licht strokleurige zweem, al naargelang het seizoen. Bij het aansnijden moet de kaas elastisch van consistentie zijn en mag deze geen afwijkingen vertonen. Op het snijvlak moet een kleine hoeveelheid witte wei uit de kaas sijpelen.

Er zijn drie vormen van "Mozzarella di Gioia del Colle": rond, geknoopt en gevlochten. Afhankelijk van de vorm en grootte varieert het gewicht per portie van 50 g tot 1 000 g. De kaas wordt verkocht in een conserverende vloeistof (water, eventueel met toegevoegd zout en licht aangezuurd).

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Het veevoeder — eventueel als aanvullend voer — mag ook krachtvoer, meel of vlokken op basis van graan (maïs, gerst, tarwe, haver) en peulvruchten (soja, tuinbonen, veldbonen, voedererwten) bevatten. Johannesbrood en bijproducten van de graanverwerking — zemelen en voermeel van zachte tarwe, voermeel van harde tarwe — kunnen eveneens worden gebruikt, mits deze niet meer dan 40 % van de droge stof uitmaken. Tot slot kunnen vitaminen- en mineralencomplexen aan het voer van de koeien worden toegevoegd.

Om geen afbreuk te doen aan de kwaliteitskenmerken van "Mozzarella di Gioia del Colle", die voortkomen uit de verbondenheid van het product met de regio, moet ten minste 60 % van de producten waarmee de koeien worden gevoerd afkomstig zijn uit het gebied zoals beschreven in punt 4. Dit vereiste percentage wordt bereikt door gras en/of hooi te gebruiken dat afkomstig is van weilanden in het betreffende gebied. Dit is het onderdeel van het voer dat verteerbare vezels bevat, in ruime zin gedefinieerd als "voedergewas" (gras en/of hooi, grasland enz.), en dat de chemische en organoleptische eigenschappen van de melk voor een groot deel bepaalt.

Het geografische gebied is op grond van zijn geografische, bodem- en klimaatomstandigheden niet geschikt — en zal nooit geschikt zijn — voor de teelt van gewassen zoals maïs of oliehoudende zaden zoals soja voor de productie van eiwithoudende diervoeders. Omdat deze diervoeders niet kunnen worden vervangen door hoogwaardig voeder uit het gebied zelf, moet het gebruik van aanvullend krachtvoer en voeders van buiten het gebied worden toegestaan. Deze producten worden gemakkelijk afgebroken en lossen snel op in de pens (korrels met een grootte van minder dan 0,8 cm — d.w.z. deze leiden niet tot samentrekkingen van de pens) en zijn daarmee een bron van energie (met name door reservekoolhydraten zoals zetmeel) en direct beschikbaar eiwit voor het microbioom in de pens. De rol ervan blijft echter beperkt tot de fysiologische functie van ondersteuning van het microbioom en ze hebben daarom geen invloed op de eigenschappen van de melk of de mozzarella. De vereiste dat de koeien zo lang mogelijk in de wei moeten staan (150 dagen) en voor een belangrijk deel worden gevoerd met in het gebied geproduceerd veevoer zijn dus de factoren in het voedsel die de chemische en sensorische eigenschappen van de grondstof en het eindproduct mede bepalen. Dit zijn derhalve twee fundamentele elementen die de grondstof, het eindproduct en het gebied met elkaar verbinden.

Deze kaas wordt uitsluitend met rauwe volle koemelk bereid, die afkomstig is van twee melkbeurten. De melk mag worden verhit of gepasteuriseerd.

De kaas wordt op traditionele wijze gemaakt met wei als startercultuur.

De melk die wordt gebruikt voor de bereiding van "Mozzarella di Gioia del Colle", is afkomstig van kuddes melkkoeien van de rassen bruna, frisona, pezzata rossa of jersey en kruisingen van deze rassen, waarbij gras en/of hooi van weilanden met een grote variëteit aan vegetatie ten minste 60 % van de totale droge stof van het voer uitmaken.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen in het productieproces — het fokken en melken van de koeien, het verzamelen en verwerken van de melk en de kaasbereiding zelf — vinden plaats in het in punt 4 beschreven geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Mozzarella di Gioia del Colle" mag in verpakkingen van verschillend gewicht en/of in afzonderlijke porties in de handel worden gebracht. Het product wordt verkocht in een conserverende vloeistof (water, eventueel met toegevoegd zout en licht aangezuurd).

"Mozzarella di Gioia del Colle" is een vers product dat snel bederft, en moet daarom worden verpakt op dezelfde locatie als waar het is bereid, in het in punt 4 beschreven geografische gebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het logo (afbeelding 1) moet op de verpakking waarin "Mozzarella di Gioia del Colle" op de markt wordt gebracht, worden afgedrukt.

Het logo van afbeelding 1 moet goed zichtbaar op de bovenzijde van het etiket of de verpakking en op de zijkanten worden weergegeven. Bij afzonderlijk verpakte porties moet het logo van afbeelding 1 op beide zijden worden weergegeven.

Afbeelding 1

Logo



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied omvat de gemeenten 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 en Turi in de provincie Bari; de gemeenten Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra en Mottola in de provincie Taranto; en een deel van de gemeente Matera dat grenst aan de gemeenten Altamura, Santeramo in Colle en Laterza en wordt afgebakend door de hoofdwegen SS 99 en SS 7.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het geografische gebied waar deze kaas wordt geproduceerd, omvat delen van de provincies Bari en Taranto op de Murge-hoogvlakte, waar zich vele melkveehouderijen bevinden (de "veehouderijen" uit de tijd van koning Frederik). In dit gebied, waar veehouderijen en kaasmakerijen vrij dicht bij elkaar liggen (vaak zelfs op hetzelfde terrein), wordt koemelk van oudsher gebruikt voor de productie van mozzarella: in een publicatie uit 1885 getiteld "*L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali*" (Redaelli, Milaan) wordt al verwezen naar de "exquise mozzarella uit Apulië". Behalve door bepaalde bijzondere geografische, bodem- en klimaatkenmerken onderscheidt het gebied zich door de aloude diepgewortelde traditie van kaasbereiding, die de tand des tijds heeft doorstaan en van generatie op generatie is doorgegeven. Beide aspecten hebben een belangrijke invloed op de eigenschappen van de melk en kaas en zijn de belangrijkste factoren die "Mozzarella di Gioia del Colle" met het gebied verbinden.

Met name de chemisch-fysische en voedingskenmerken van de melk zijn verbonden met het gebied via het voer dat de dieren krijgen en de bredere omgeving waarin ze worden gefokt. Zoals bekend hangt de samenstelling van melk doorgaans nauw samen met de zoötechnische context waarin de dieren worden gehouden en is het soort vluchtige stoffen erg belangrijk voor de samenstelling. Deze stoffen, die deels ontstaan door het metabolisme van het dier en deels door de omgeving, zijn bepalend voor de aromatische eigenschappen van de melk. De vluchtige stoffen uit de omgeving kunnen via de spijsvertering (herkauwen) of via de longen (inademing) in de melk terechtkomen. In het geografische gebied waar "Mozzarella di Gioia del Colle" BOB wordt geproduceerd, hebben de geografische, bodem- en klimatologische omstandigheden ertoe geleid dat er bepaalde van nature voorkomende en gekweekte plantenrassen voorkomen die bestand zijn tegen hete, droge weersomstandigheden die typisch zijn voor een steppeachtige omgeving. De van nature voorkomende vegetatie is grotendeels xerofiel en omvat aromatische grassen zoals *Thymus striatus*, *Ferula communis* en *Foeniculum vulgare*. Deze planten — en xerofiele vegetatie in het algemeen — zijn bijzonder rijk aan polyfenolen, terpenen, carbonylverbindingen en andere vluchtige stoffen die de

smaak van de melk direct of indirect kunnen beïnvloeden. Deze invloed is direct wanneer ze ongewijzigd in de melk terechtkomen, en indirect wanneer ze als precursoren voor andere vluchtige metabolieten fungeren die de geur beïnvloeden. Doordat de dieren het gehele jaar door in deze omgeving verblijven, is de kans groot dat ze worden blootgesteld aan deze vluchtige stoffen waardoor aromatische eigenschappen aan de melk worden doorgegeven, met name in bepaalde perioden van het jaar. Over het geheel genomen garanderen de verplichte weidegang en het feit dat de dieren voor een belangrijk deel worden gevoerd met in het gebied geproduceerd voer de kenmerkende voedings- en functionele eigenschappen van de melk, waaronder het lipideprofiel en het gehalte aan vluchtige stoffen. De lokale omgevingsfactoren en veeteeltmethoden spelen een belangrijke rol bij de opbouw van de microbiële flora van de melk. Al deze factoren samen hebben een grote invloed op de organoleptische eigenschappen van "Mozzarella di Gioia del Colle".

Wat de invloed van de bereidingstechniek betreft: bij deze traditionele, historische methode mag alleen verse melk worden gebruikt en alleen lokale wei worden toegevoegd (de startercultuur). De wei die als starter aan de melk wordt toegevoegd, is ook een van de links met het lokale gebied omdat dezelfde bereidingswijze er al van oudsher wordt toegepast: men laat de wei van de vorige dag zuur worden, waardoor deze wordt verrijkt met de melkenzymen die karakteristiek zijn voor de zuivel. Deze factoren zorgen voor een sterke link met het gebied omdat de microbiologische bestanddelen daardoor ook eigen zijn aan het gebied. De micro-organismen spelen een belangrijke rol in de sensorische eigenschappen omdat ze zorgen voor de vorming van de "secundaire aroma's" van het product. Het eigen microbiologische profiel van de wei die als startercultuur wordt gebruikt, wordt deels bepaald door de eigenschappen van de melk die ervoor is gebruikt, maar met name door de bereidingswijze en de omgeving waarin deze zich ontwikkelt. De "mix van eigen micro-organismen" in de startercultuur vormt een afspiegeling van alle fasen in het productieproces en wordt elke dag aan de melk en daarmee aan het eindproduct doorgegeven, waardoor het verband met het gebied behouden blijft. De methoden die de kaasmaker gebruikt om de wei in het vat te behandelen, de rijping van de wrongel en de latere verwerking van het mengsel vormen alles bij elkaar nog een typische link met het gebied. In feite hebben alle verwerkingsparameters samen een invloed op het ecosysteem van micro-organismen, dat op zich al vrij uniek is, en bepalen ze hoe de gisting verloopt. De deskundigheid van de kaasmaker is essentieel, omdat die ervoor zorgt dat de micro-organismen zich op een unieke en onnavolgbare wijze kunnen ontwikkelen en de mozzarella zijn kenmerkende sensorische eigenschappen geven. Wat smaak betreft, zorgt deze gisting voor enigszins zure tonen met een aangename nasmaak van gist, die sterker is bij vers bereide kaas. Het aroma dat ontstaat tijdens het kaasbereidingsproces vermengt zich met de aroma's die door de melk worden afgegeven, d.w.z. die ontstaan bij het gistingsproces ("secundair aroma"), dat frisse tonen van melk, boter en zure wei oplevert, en door de grondstof ("primair aroma") met zijn karakteristieke plantaardige en dierlijke tonen. Samenvattend bepalen de omstandigheden waaronder de koeien leven de primaire aroma's, waarbij het lokaal geproduceerde voedergewas (vers of als hooi) een belangrijke rol speelt, en worden de secundaire aroma's bepaald door de typische micro-organismen.

Naast de eigenschappen die worden bepaald door de wijze waarop de dieren worden gehouden en door de bereidingswijze van de kaas, spelen ook de historische, culturele en omgevingsfactoren een rol. Het landschap (Natura 2000), de lokale geologie (de Murge-hoogvlakte in Apulië, met kalksteen uit het Krijt, rotsachtige bodem en gereduceerde klei) en het klimaat zijn eveneens belangrijke factoren. In historisch en cultureel opzicht bestaat er een nauw verband tussen het product en het houderijsysteem: kleine en middelgrote veehouderijen, vaak familiebedrijven en volgens lokale gebruiken georganiseerd, waar vee lange perioden in de wei staat. Tot slot blijkt uit vele bronnen dat mozzarella een rol heeft gespeeld in de geschiedenis van Gioia del Colle, zoals uit een documentaire van het Istituto Luce in Gioia del Colle van 28 augustus 1950. Andere bronnen tonen aan dat in de eerste decennia van de twintigste eeuw "een boer genaamd Clemente Milano, die koeien van het ras Bruna Alpina hield in het gebied Gioia del Colle, als eerste de melk van zijn vee gebruikte voor de bereiding van het bijzondere verse zuivelproduct dat bekendstaat als mozzarella" ("*Gioia del Colle, oggi*", uitgegeven door Giovanni Bozzo voor Japigia Editrice, Bari 1970). In een artikel uit 1922 van Giovanni Carano Donvito staat dat "[…] "Mozzarella di Gioia del Colle" hooglijk gewaardeerd werd, erg in trek was en goed geld opleverde op de markt in Rome en Napels, maar ook in Bari, Taranto, Lecce, Foggia en andere kleinere steden" ("*La riforma sociale*", F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi — Roux e Viarengo, Turijn). Tot slot hebben sinds de jaren zestig van de vorige eeuw aantoonbaar veel grote lokale evenementen plaatsgevonden die tot doel hadden de mozzarella meer naamsbekendheid te geven.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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