Dziennik Urzędowy
Unii Europejskiej

PL
Seria C

C/2025/2612

5.5.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/2612)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Mozzarella di Gioia del Colle”

Nr UE: PDO-IT-02384-AM01 – 12.2.2025

1. **Nazwa produktu**

„Mozzarella di Gioia del Colle”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ produkty rolne

☐ wino

☐ napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

MASAF [Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiana jest zmianą standardową w rozumieniu art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie obejmują zmiany nazwy ani stosowania tej nazwy, nie grozi unieważnieniem związku ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Zmiana dotycząca pkt 5 specyfikacji produktu odnoszącego się do surowców*

Zmiana ma wpływ na okres, w którym mleko musi być przetworzone.

Zmienione zdanie brzmi następująco:

„Musi być przetworzone w ciągu 48 godzin od ostatniego udoju.”

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Uzasadnienie:

W poprzedniej wersji odniesiono się do pierwszego udoju.

Wprowadzono tę zmianę, ponieważ poprzednia wersja wykluczała partię mleka zebranego w sobotę rano, która obejmowała pierwszy udój w piątek wieczorem (np. o godz. 17.00) i sobotni poranny udój. Wynika to z faktu, że z uwagi na potrzeby mleczarskie (przetwarzanie nie odbywa się w niedziele), mleko nie będzie przetwarzane aż do poniedziałku rano (godz. 4.00 rano), tj. 59 godzin po pierwszym udoju. Zmiana ta oznacza, że partia mleka zebranego w sobotę (ostatni udój o godz. 6.00) może być również przetwarzana w poniedziałek (godz. 04.00 rano), ponieważ 48 godzin liczy się od ostatniego udoju.

Zmiana ta nie wpływa na jakość przetworzonego mleka i zapobiega stratom finansowym u rolników.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. *Zmiana dotycząca pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 3.6 jednolitego dokumentu odnoszących się do szczegółowych przepisów dotyczących etykietowania produktu*

Zmiana ta dotyczy jednej z informacji zamieszczanych na etykiecie.

W szczególności zdecydowano o skreśleniu następujących słów:

„(...) oraz datę produkcji (...)”

Jedynym celem tej zmiany jest uniknięcie dezorientacji konsumentów w odniesieniu do różnych dat znajdujących się już na etykiecie, a tym samym uwypuklenie daty ważności produktu. Ponadto ze względu na potrzeby logistyczne produkt trafia na półki supermarketu dopiero 4/5 dni po dacie produkcji. Czas przeznaczony na transport i rozmieszczanie towarów oznacza, że konsumenci mogą postrzegać mozzarellę jako nieświeżą, ponieważ produkt jest udostępniany dopiero 4/5 dni po wyprodukowaniu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Mozzarella di Gioia del Colle”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Mozzarella di Gioia del Colle” to świeży ser z masy parzonej produkowany wyłącznie z mleka krowiego oraz serwatkowej kultury starterowej. Cechy charakterystyczne:

a) Skład chemiczny (wartości dla sera świeżego): laktoza ≤ 0,6 %, kwas mlekowy ≥ 0,20 %, wilgotność 58–65 %, tłuszcz 15-21 % w stanie mokrym.

b) Smak przypominający lekko kwaśne mleko, o przyjemnym posmaku fermentacji lub kwaśnej serwatki (silniej wyrażonym w świeżo wytworzonym serze), i kwaskowaty mleczny aromat, któremu towarzyszy niekiedy delikatna nuta masła.

c) Brak środków konserwujących, dodatków i substancji pomocniczych w przetwórstwie.

„Mozzarella di Gioia del Colle" ma gładką lub lekko włóknistą powierzchnię. Ser jest błyszczący, nie klei się i nie kruszy. Jest to ser biały, ewentualnie z delikatnym słomkowym odcieniem w zależności od pory roku. Ser po przekrojeniu powinien mieć sprężystą konsystencję i być wolny od wad. Z przekrojonego sera powinna wypłynąć niewielka ilość białej serwatki.

„Mozzarella di Gioia del Colle" jest dostępna w trzech kształtach: kulistym, skręconym w węzły i splecionym w warkocz. W zależności od kształtu i rozmiaru, masa porcji waha się od 50 g do 1 000 g. Ser jest wprowadzany do obrotu zanurzony w płynie konserwującym (woda, ewentualnie z dodatkiem soli i lekko zakwaszona).

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

W diecie krów można również uwzględnić koncentraty na bazie zbóż (kukurydza, jęczmień, pszenica, owies) i roślin strączkowych (soja, bób, bobik, groch siewny), mączkę lub płatki, które można również podawać jako paszę uzupełniającą. Można również stosować produkty uboczne przetwarzania chleba świętojańskiego i zbóż, np. otręby i śrutę z pszenicy zwyczajnej lub śrutę z pszenicy durum, pod warunkiem, że nie przekraczają one 40 % suchej masy. Ponadto, dietę krów można uzupełnić kompleksami witaminowo-mineralnymi.

Aby uniknąć pogorszenia cech jakościowych nadanych produktowi „Mozzarella di Gioia del Colle" dzięki jego związkowi z lokalnym obszarem, co najmniej 60 % produktów stosowanych do karmienia krów musi pochodzić z obszaru określonego w pkt 4. Ten wymóg dotyczący proporcji spełnia się, wykorzystując trawę lub siano z łąk znajdujących się na określonym obszarze. Jest to część paszy, która dostarcza strawnego błonnika, określana ogólnie jako „zielonka" (trawa lub siano, pasza zielona itp.) i mająca istotny wpływ na właściwości chemiczne i organoleptyczne mleka.

Ze względu na warunki geograficzne, glebowe i klimatyczne ten obszar geograficzny nigdy nie był i nigdy nie będzie odpowiedni do uprawy zbóż takich, jak kukurydza, czy roślin oleistych, np. soi, z których otrzymuje się pasze białkowe. Ponieważ nie jest możliwe zastąpienie tych pasz wysokojakościowymi paszami pochodzącymi z omawianego obszaru, należy zezwolić na stosowanie uzupełniających koncentratów i pasz z innych obszarów. Produkty te łatwo ulegają rozłożeniu i rozpuszczeniu w żwaczu (ziarna o rozmiarze mniejszym niż 0,8 cm tj. zbyt małe by stymulować skurcze żwacza), dlatego dostarczają do mikrobiomu żwacza energii (głównie z węglowodanów rezerwowych, takich jak skrobia) i łatwo dostępnego białka. Ponieważ jednak ich rola ograniczona jest do funkcji fizjologicznej polegającej na wspieraniu mikrobiomu, nie mają one żadnego wpływu na właściwości mleka lub mozzarelli. W związku z tym to właśnie obowiązkowy wypas w okresie, w którym jest rzeczywiście taka możliwość (150 dni), a także dieta bogata w paszę wyprodukowaną na tym obszarze stanowią aspekty diety, pomagają w określeniu chemicznych i sensorycznych właściwości surowca oraz produktu końcowego. Są to zatem dwa podstawowe elementy łączące surowiec, produkt końcowy i obszar.

Do produkcji tego sera stosuje się wyłącznie surowe, pełne mleko krowie zbierane w trakcie dwóch odrębnych udojów. Mleko może być poddane obróbce termicznej lub pasteryzowane.

Ser jest wytwarzany zgodnie z tradycyjną praktyką, w której wykorzystuje się serwatkową kulturę starterową.

Mleko używane do produkcji sera „Mozzarella di Gioia del Colle" pochodzi od stad bydła należącego do rasy Bruna [brunatnej], Frisona [fryzyjskiej], Pezzata Rossa lub rasy Jersey oraz ich krzyżówek, przy czym co najmniej 60 % łącznej suchej masy paszy podawanej krowom mlecznym to trawy i/lub siano z łąk charakteryzujących się dużym zróżnicowaniem roślinności.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy procesu produkcji, czyli chów i udój krów, zbieranie i przetwarzanie mleka oraz wytwarzanie sera, odbywają się na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Mozzarella di Gioia del Colle" może być wprowadzana do obrotu w opakowaniach o różnej masie lub w indywidualnych porcjach. Produkt jest wprowadzany do obrotu zanurzony w płynie konserwującym (woda, ewentualnie z dodatkiem soli i lekko zakwaszona).

Ponieważ „Mozzarella di Gioia del Colle" to świeży produkt, który szybko ulega zepsuciu, ser musi być opakowany na terenie tego samego obiektu, w którym został wyprodukowany, w obrębie obszaru geograficznego określonego w pkt 4.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniu wykorzystywanym do wprowadzania na rynek produktu „Mozzarella di Gioia del Colle" należy wydrukować logo (rys. 1).

Logo przedstawione na rys. 1 musi być umieszczone w widocznym miejscu na górnej powierzchni etykiety lub opakowania, jak również na bokach. Logo przedstawione na rys. 1 musi być umieszczone po obu stronach pojedynczych opakowanych porcji.

Rysunek 1

Logo



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje gminy: 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 i Turi w prowincji Bari; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra i Mottola w prowincji Taranto; a także część gminy Matera leżącą w sąsiedztwie gmin Altamura, Santeramo in Colle i Laterza, wyznaczoną przez drogi krajowe SS 99 i SS 7.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Obszar geograficzny, na którym produkuje się ser, obejmuje części prowincji Bari i Taranto położone na płaskowyżu Murge, gdzie znajduje się wiele gospodarstw mleczarskich („krowie fermy" sięgające czasów fryderykańskich). Na obszarze tym, gdzie gospodarstwa rolne i mleczarnie położone są bardzo blisko siebie (wiele z nich nawet w tym samym obiekcie), produkcja sera mozzarella z mleka krowiego jest od dawna lokalnym zwyczajem: istnieją pochodzące z 1885 r. wzmianki o „wyśmienitej mozzarelli z Apulii", zamieszczone w publikacji pt. L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali [„Rolnicze Włochy, czasopismo poświęcone poprawie moralnej i gospodarczej sytuacji ludności wiejskiej"] (Redaelli, Mediolan). Oprócz pewnych szczególnych cech geograficznych, glebowych i klimatycznych, obszar ten wyróżnia się starożytną, głęboko zakorzenioną tradycją serowarską, która przetrwała próbę czasu i jest przekazywana z pokolenia na pokolenie. Oba te aspekty wywierają głęboki wpływ na cechy charakterystyczne mleka i sera, a także są głównymi czynnikami odpowiadającymi za związek produktu „Mozzarella di Gioia del Colle" z omawianym obszarem.

Właściwości fizykochemiczne i odżywcze mleka są w szczególności związane z obszarem dzięki paszy, którą karmione są zwierzęta, a także dzięki ogólnym warunkom środowiska, w którym są one hodowane. Powszechnie wiadomo, że skład mleka jest zasadniczo ściśle związany z warunkami zootechnicznymi, w których żyją zwierzęta, oraz że duży wpływ wywierają na niego związki lotne. Od tych substancji, które są częściowo kształtowane przez metabolizm zwierzęcia, a częściowo przez środowisko, zależą cechy zapachowe mleka. Lotne związki ze środowiska mogą przedostawać się do mleka w procesie trawienia (przeżuwania) lub za pośrednictwem płuc (wdychanie). Na obszarze geograficznym, na którym produkuje się ser „Mozzarella di Gioia del Colle" ChNP, warunki geograficzne, glebowe i klimatyczne doprowadziły do doboru pewnych naturalnie występujących i uprawnych odmian roślin odpornych na gorące, suche warunki charakterystyczne dla środowiska pseudostepowego. Naturalnie występująca tam roślinność to w większości organizmy kserofilne, w tym aromatyczne trawy np. *Thymus striatus*, *Ferula communis* i *Foeniculum vulgare*. Rośliny te, i roślinność kserofilna w ogóle, są szczególnie bogate w polifenole, terpeny, związki karbonylowe i inne substancje lotne, które mogą mieć

bezpośredni lub pośredni wpływ na smak mleka. Wpływ ten jest bezpośredni, gdy są one przenoszone w niezmienionej postaci, i pośredni, kiedy działają jako prekursory dla innych lotnych metabolitów mających wpływ na zapach. Stała obecność zwierząt w tym środowisku sprzyja powstawaniu lotnych zasad o właściwościach aromatycznych przenoszonych do mleka, zwłaszcza w niektórych porach roku. Ogólnie rzecz biorąc, to właśnie obowiązkowy wypas i dieta bogata w pasze produkowane na tym obszarze są gwarancją wyjątkowych właściwości odżywczych i użytkowych mleka, np. jego profilu lipidowego i zawartości związków lotnych. Lokalne warunki środowiskowe i techniki hodowli zwierząt odgrywają ważną rolę w kształtowaniu mikroflory mleka. Wszystkie te czynniki mają łącznie duży wpływ na właściwości organoleptyczne sera „Mozzarella di Gioia del Colle".

Jeżeli chodzi o wpływ techniki przetwarzania, jest to tradycyjna, historyczna metoda, w której dopuszcza się jedynie stosowanie świeżego mleka z dodatkiem miejscowej serwatki (kultury starterowej). Starter serwatkowy dodawany do mleka stanowi kolejny związek z lokalnym obszarem, gdyż produkuje się go w ten sam sposób od bardzo dawna: serwatkę z poprzedniego dnia pozostawia się do skwaśnienia, co umożliwia jej wzbogacenie w enzymy mleczne typowe dla mleczarni. Aspekty te gwarantują silne powiązanie z obszarem, ponieważ to dzięki nim większość składników mikrobiologicznych także będzie miała rodzimy charakter. Składniki mikrobiologiczne odgrywają ważną rolę w kształtowaniu właściwości sensorycznych, ponieważ są one odpowiedzialne za tworzenie „aromatów wtórnych" produktu. Rodzimy profil mikrobiologiczny serwatkowej kultury starterowej jest po części zapewniony dzięki charakterystycznym cechom mleka, z którego pochodzi, ale przede wszystkim dzięki zastosowanej metodzie przygotowawczej oraz warunkom środowiskowym, w których pozostawia się ją do dalszego rozwoju. „Mieszanka rodzimych mikroorganizmów" występujących w kulturze starterowej odzwierciedla wszystkie etapy procesu produkcji i jest codziennie przekazywana do mleka, a tym samym do produktu końcowego, utrwalając w ten sposób stały związek z obszarem. Metody stosowane przez serowarów w celu kontrolowania serwatki w kadzi, a następnie w trakcie dojrzewania skrzepów i późniejszego przetwarzania mieszaniny łączą się, tworząc kolejny szczególny związek produktu z obszarem. Połączenie wszystkich parametrów przetwarzania ma rzeczywisty wpływ na ekosystem mikroflory, który jest już bardzo charakterystyczny, a tym samym kształtuje przebieg procesu fermentacji. Wiedza fachowa serowara ma w tym względzie zasadnicze znaczenie, gdyż pozwala na rozwój mikroflory w wyjątkowy i niepowtarzalny sposób, co nadaje mozzarelli jej typowe właściwości sensoryczne. Jeżeli chodzi o smak, fermentacja ta powoduje wytworzenie lekko kwaśnych nut z przyjemnym, drożdżowym posmakiem, który jest silniej wyrażony w świeżo wyprodukowanym serze. Zapach pochodzący z procesu serowarskiego łączy się z aromatami pochodzącymi z mleka tj. z procesu fermentacji („aromat wtórny"), odpowiedzialnego za wytworzenie świeżych nut mleka, masła i serwatki kwasowej, oraz z surowca („aromat pierwotny") z charakterystycznymi nutami roślinnymi i zwierzęcymi. Podsumowując, aromaty pierwotne odzwierciedlają warunki, w jakich były hodowane krowy, przy czym ważną rolę odgrywa dieta składająca się z lokalnej karmy dla zwierząt (zielonka lub siano), natomiast aromaty wtórne są powiązane z rodzimą mikroflorą.

Oprócz szczególnych cech charakterystycznych kształtowanych dzięki technikom stosowanym w hodowli zwierząt oraz produkcji sera, ważną rolę odgrywają też wpływy środowiskowe, historyczne i kulturowe. Duże znaczenie ma tu zarówno krajobraz (Natura 2000) i lokalne warunki geologiczne (obszar płaskowyżu Murge w regionie Apulia z występującym tam wapieniem kredowym, skalistymi wychodniami i zredukowanymi glinami), jak i klimat. W ujęciu historycznym i kulturowym istnieje głęboko zakorzeniony związek między produktem a rodzajem gospodarki rolnej na tym obszarze, prowadzonej przez małe i średnie gospodarstwa hodowlane, w większości rodzinne i zorganizowane zgodnie z miejscowymi zwyczajami, w których bydło spędza dużo czasu na wypasie. Ponadto istnieje wiele dowodów na to, że mozzarella znalazła swoje miejsce w historii Gioia del Colle: jest to np. film dokumentalny wyprodukowany przez Instituto Luce w Gioia del Colle w dniu 28 sierpnia 1950 r. Z innych zapisów wynika, że w pierwszych dekadach XX wieku „rolnik o nazwisku Clemente Milano, który hodował bydło rasy alpejskiej brunatnej na obszarze Gioia del Colle, jako pierwszy użył mleka od krów ze swojego stada do wyprodukowania szczególnego świeżego produktu mleczarskiego znanego pod nazwą mozzarella" (cytat z *Gioia del Colle, oggi* [„Gioia del Colle, dzień dzisiejszy"] pod redakcją Giovanni Bozzo dla Japigia Editrice, Bari, 1970). W artykule Giovanni Carano Donvito z 1922 r. zamieszczono informację, że „(...) Mozzarella di Gioia (del Colle) była produktem wysoko cenionym, poszukiwanym i uzyskującym wysokie ceny w Rzymie i Neapolu, a także w Bari, Taranto, Lecce, Foggii i w innych mniejszych miastach" (*La riforma sociale* [„Reforma socjalna"], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi - Roux e Viarengo, Turyn). Istnieją wreszcie dowody na to, że od lat 60-tych ubiegłego wieku odbywają się bardzo liczne lokalne wydarzenia, których celem jest podniesienie rangi mozzarelli.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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