C/2025/2612

5.5.2025

# Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/2612)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

**[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]**

**«Mozzarella di Gioia del Colle»**

**N.º UE: PDO-IT-02384-AM01 — 12.2.2025**

1. **Nome do produto**

«Mozzarella di Gioia del Colle»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ produtos agrícolas

☐ vinho

☐ bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

MASAF (Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração é considerada normalizada na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, uma vez que não inclui uma alteração da denominação, não corre o risco de anular a relação e não implica restrições adicionais à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Alteração relativa ao artigo 5.º do caderno de especificações no respeitante às matérias-primas*

A alteração afeta o período durante o qual o leite tem de ser transformado.

A frase passa a ter a seguinte redação:

«Tem de ser transformado num período de 48 horas após a última ordenha.»

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivos:

Na versão anterior, era feita referência à primeira ordenha.

A alteração é introduzida por a versão anterior ter excluído o lote de leite recolhido no sábado de manhã, que inclui a primeira ordenha efetuada na sexta-feira ao entardecer (por exemplo, 17.00) e a ordenha efetuada no sábado de manhã. Tal deve-se ao facto de, por imperativos da central leiteira (a transformação não se faz aos domingos), o leite não ser transformado até segunda-feira de madrugada (4.00 da manhã), ou seja, 59 horas após a primeira ordenha. A alteração permite que o lote de leite recolhido no sábado (última ordenha às 6.00) também possa ser transformado na segunda-feira (4.00 da manhã), uma vez que as 48 horas são contadas a partir da última ordenha.

A alteração não tem impacto na qualidade do leite transformado e evita prejuízos financeiros para os produtores.

A alteração não afeta o documento único.

2. *Alteração relativa ao artigo 8.º do caderno de especificações e ao ponto 3.6 do documento único no respeitante às regras específicas relativas à rotulagem do produto*

A alteração diz respeito a um dos elementos informativos do rótulo.

Mais concretamente, decide-se suprimir a seguinte menção:

«(...) e a data de produção (...)»

A alteração pretende apenas evitar confundir os consumidores no que respeita às diferentes datas que já figuram no rótulo, destacando assim a data de validade do produto. Além disso, por exigências de ordem logística, o produto só chega às prateleiras dos supermercados quatro a cinco dias após a data de produção. Este tempo de transporte e empilhamento das mercadorias pode fazer com que os consumidores considerem que o mozarela já não se apresenta fresco, visto que o produto só fica disponível quatro a cinco dias após a produção.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Mozzarella di Gioia del Colle»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 — Queijos e requeijão

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Mozzarella di Gioia del Colle» é um queijo de pasta fresca fabricado com leite de vaca inteiro e uma cultura de fermentos lácteos. Tem as seguintes características:

a) Composição química (queijo fresco): lactose ≤ 0,6 %; ácido láctico ≥ 0,20 %, humidade 58-65 %, gordura 15-21 %, em relação ao produto húmido;

b) Sabor evocativo de leite ligeiramente coalhado, com uma nota residual agradável de fermentação ou soro de soro ácido (mais forte no queijo fresco) e um aroma lácteo acidulado, por vezes acompanhado de um ligeiro toque de manteiga;

c) Ausência de conservantes, aditivos e auxiliares tecnológicos.

O «Mozzarella di Gioia del Colle» tem uma superfície lisa ou ligeiramente fibrosa. É lustroso; não é viscoso nem floculoso. É branco, eventualmente com uma ligeira coloração palha, consoante a estação. Quando cortado, deve ter uma consistência elástica e estar isento de defeitos, devendo escorrer dele uma pequena quantidade de soro de leite branco.

O «Mozzarella di Gioia del Colle» apresenta-se em três formas: redondo, torcido em nós e entrançado. Consoante a forma e o tamanho, o peso das doses varia entre 50 e 1 000 g. O queijo é comercializado imerso num líquido de conservação (água, com eventual adição de sal), ligeiramente acidificado.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O regime alimentar das vacas pode também incluir cereais (milho, cevada, trigo, aveia) e concentrados à base de leguminosas (soja, fava, fava forrageira, ervilha forrageira), bem como sêmolas ou flocos, que podem igualmente ser administrados como complementos alimentares. Podem também utilizar-se subprodutos de transformação de alfarroba e de cereais — sêmeas de trigo-mole e de trigo duro —, desde que não excedam 40 % da matéria seca. Finalmente, o regime alimentar das vacas pode ser complementado com complexos vitamínicos e de minerais.

Para não comprometer as características qualitativas conferidas ao «Mozzarella di Gioia del Colle» pela sua ligação à área, pelo menos 60 % dos produtos utilizados na alimentação das vacas devem provir da área descrita no ponto 4. Este requisito é cumprido com recurso a erva e/ou feno de prados situados na área identificada. A parte do alimento para animais constituída por fibras digeríveis, geralmente definida como «forragem» (erva e/ou feno, pastagens, etc.), tem um impacto importante nas características químicas e organoléticas do leite.

Dadas as suas condições geográficas, edáficas e climáticas, a área geográfica em causa nunca foi, nem será, adequada ao cultivo de cereais, como o milho, ou de oleaginosas, como a soja destinada à obtenção de alimentos proteicos. Uma vez que não é possível substituir estes alimentos por forragens de alta qualidade provenientes da área, deve ser permitida a utilização de concentrados e alimentos complementares provenientes do exterior. Estes produtos — com granulometria inferior a 0,8 cm, que os torna incapazes de estimular contrações reticulares — são facilmente desintegrados e dissolvidos no rúmen, fornecendo energia (principalmente na forma de hidratos de carbono de reserva, como o amido) e proteínas disponíveis para o microbioma do rúmen. No entanto, dado que o seu papel se limita à função fisiológica de manter o microbioma, não têm qualquer impacto nas propriedades do leite ou do queijo. Assim, a pastagem obrigatória durante o período em que é efetivamente possível (150 dias) e a dieta rica em forragens produzidas na zona constituem os aspetos que contribuem para determinar as propriedades químicas e sensoriais da matéria-prima e do produto acabado. São, pois, dois elementos fundamentais que ligam a matéria-prima, o produto acabado e o território.

Neste queijo utiliza-se apenas leite de vaca inteiro cru, recolhido em duas sessões de ordenha separadas. O leite pode ser termizado ou pasteurizado.

O queijo é fabricado de acordo com a prática tradicional de utilização de uma cultura de soro de leite.

O leite utilizado no fabrico do «Mozzarella di Gioia del Colle» provém de efetivos de bovinos pertencentes às raças Bruna, Frisona, Pezzata Rossa ou Jersey; pelo menos 60 % da matéria seca total administrada às vacas leiteiras são constituídos por erva e/ou feno proveniente de uma grande variedade de vegetação.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases do processo de produção — criação e ordenha das vacas, recolha e transformação do leite e fabrico do queijo — ocorrem na área geográfica descrita no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O «Mozzarella di Gioia del Colle» pode ser comercializado em embalagens de diferentes pesos e/ou em doses individuais. É comercializado imerso num líquido de conservação (água, com eventual adição de sal), ligeiramente acidificado.

Dada a sua natureza de produto fresco que tende a deteriorar-se rapidamente, o «Mozzarella di Gioia del Colle» deve ser embalado nas instalações em que é fabricado, na área geográfica definida no ponto 4.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O logótipo (figura 1) deve ser impresso nas embalagens utilizadas para comercializar o «Mozzarella di Gioia del Colle».

O logótipo representado na figura 1 deve ser aposto, de forma bem visível, na face superior do rótulo ou da embalagem, bem como nas partes laterais. Deve ser aposto em ambos os lados das doses acondicionadas em embalagens individuais.

*Figura 1*

**Logótipo**




4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção abrange os seguintes municípios: 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 e Turi, na província de Bari; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra e Mottola, na província de Taranto; uma parte do município de Matera adjacente aos municípios de Altamura, Santeramo in Colle e Laterza, demarcada pelas estradas SS 99 e SS 7.

5. **Relação com a área geográfica**

A área geográfica em que este queijo é produzido abrange partes das províncias de Bari e Taranto situadas no planalto de Murgente, onde existem muitas explorações leiteiras, que remontam à época fredericiana. Nesta área, onde as explorações agrícolas e as centrais leiteiras se encontram muito próximas (partilhando, por vezes, as mesmas instalações), há muito que existe o costume de produzir mozarela a partir de leite de vaca: já em 1885 se encontram referências ao «delicioso mozarela da Apúlia», numa publicação intitulada *L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* (ed. Redaelli, Milão). Para além de algumas especificidades devidas à geografia, ao solo e ao clima, a área distingue-se pela sua antiga tradição queijeira, profundamente enraizada, que resistiu ao tempo e foi transmitida de geração em geração. Ambos esses aspetos têm um impacto profundo nas características do leite e do queijo e constituem os principais fatores que ligam o «Mozzarella di Gioia del Colle» ao território.

As características físico-químicas e nutricionais do leite, em especial, estão ligadas ao território através da alimentação dos animais e do contexto ambiental mais vasto em que são criados. É sabido que, em geral, a composição do leite está estreitamente ligada ao contexto zootécnico em que os animais vivem e que o tipo de compostos voláteis é muito importante para a composição. As características aromáticas do leite dependem destas substâncias, formadas, em parte, pelo metabolismo do animal e, em parte, pelo ambiente. Os compostos voláteis presentes no ambiente podem entrar no leite através da digestão (ruminação) ou dos pulmões (por inalação). Na área geográfica onde se produz o «Mozzarella di Gioia del Colle» (DOP), as condições geográficas, edáficas e climáticas conduziram à seleção de determinadas variedades vegetais, naturais e cultivadas, resistentes às condições quentes e secas típicas de um ambiente de pseudo-estepe. A vegetação de ocorrência natural é, na sua maioria, constituída por xerófilas e inclui ervas aromáticas como *Thymus striatus*, *Ferula communis* e *Foeniculum vulgare*. Estas plantas — e a vegetação em geral — são particularmente ricas em polifenóis, terpenos, compostos de carbonilo e outras substâncias voláteis passíveis de exercer uma influência direta ou indireta no sabor do leite. Esta influência é direta quando são transferidas na forma inalterada, e indireta quando atuam como precursores de outros

metabolitos voláteis com impacto no aroma. A presença constante dos animais neste ambiente favorece a passagem dos compostos voláteis para o leite, especialmente em determinados períodos do ano. Em termos gerais, é a pastagem obrigatória e a dieta rica em forragens produzidas na zona que garante as características nutricionais e funcionais específicas do leite, como o perfil lipídico e o teor de compostos voláteis. As condições ambientais locais e as técnicas de pecuária desempenham um papel importante na definição do microbioma do leite. A combinação de todos estes fatores tem um impacto importante nas características organoléticas do «Mozzarella di Gioia del Colle».

Quanto à influência da técnica de transformação, esta baseia-se no método tradicional que apenas permite a utilização de leite fresco e soro de leite local (cultura de arranque). O fermento de soro adicionado ao leite representa mais uma ligação ao território local, uma vez que é feito da mesma forma desde há muito: utiliza-se soro de leite do dia anterior, enriquecido, por fermentação, com as enzimas lácteas características do produto. Estes aspetos garantem uma forte ligação ao território, dado determinarem que a maior parte da componente microbiológica é também autóctone. A componente microbiana desempenha um papel importante nas propriedades sensoriais porque é responsável pela formação dos aromas secundários do produto. O perfil microbiológico autóctone da cultura de soro de leite é garantido, em parte, pelas características do leite de que provém, mas, sobretudo, pelo método de preparação e pelo meio em que se desenvolve. A mistura de microrganismos nativos contida na cultura de arranque reflete todas as fases do processo de produção, sendo transferida diariamente para o leite e, por conseguinte, para o produto acabado, perpetuando assim a ligação com o território. A combinação dos métodos utilizados pelos queijeiros para manusear o soro na cuba, curar as coalhadas e trabalhar a mistura posteriormente constitui outra ligação distintiva com o território; a combinação de todos os parâmetros de transformação tem impacto no ecossistema microbiano, já de si bastante distintivo, determinando assim o processo de fermentação. A perícia dos queijeiros é essencial neste contexto, dado permitir que o microbioma se desenvolva de uma forma única e irreproduzível, conferindo ao «Mozzarella di Gioia del Colle» as suas características sensoriais. Quanto ao sabor, esta fermentação produz notas ligeiramente ácidas, com um toque residual agradável, mais intenso no queijo recém-fabricado. O aroma resultante do processo de fabrico do queijo combina-se com os aromas do leite, ou seja, do processo de fermentação (aroma secundário), produzindo novas notas de leite, manteiga e soro ácido, bem como da matéria-prima (aroma primário), com as suas notas vegetais e animais delicadas características. Em suma, os aromas primários refletem as condições pecuárias, nas quais desempenha um papel importante a alimentação com forragens locais (frescas ou na forma de feno); os aromas secundários estão ligados ao microbioma autóctone.

Além das características específicas determinadas pelas técnicas utilizadas na pecuária e no fabrico do queijo, as influências ambientais, históricas e culturais dão um contributo importante. A paisagem (abrangida pela rede Natura 2000), o perfil geológico (planalto da Apúlia, com calcários do Cretácico, afloramentos rochosos e poucas rochas argilosas) e o clima têm também um papel significativo. Em termos históricos e culturais, existe uma ligação profunda entre o produto e o tipo de explorações agrícolas da zona: pequenas e médias explorações pecuárias, na sua maioria familiares e estruturadas de acordo com os costumes locais, em que os bovinos passam longos períodos em pastagem. Existem muitos elementos comprovativos de que o mozarela decorre da história da região de Gioia del Colle, elementos esses que incluem um documentário produzido pelo Istituto Luce, em 28 de agosto de 1950. Segundo outros registos, nas primeiras décadas do século XX, «um agricultor chamado Clemente Milano, criador de gado da raça Bruna na região de Gioia del Colle, foi o primeiro a utilizar o leite dos seus rebanhos para fabricar o queijo fresco conhecido como mozarela» (in *Gioia del Colle, oggi*, editado por Giovanni Bozzo para a editora Japigia, Bari 1970). Um artigo de 1922, da autoria de Giovanni Carano Donvito, refere que «…o Mozzarella di Gioia (del Colle) é muito apreciado, procurado e generosamente pago nos mercados de Roma e Nápoles, assim como de Bari, Taranto, Lecce, Foggia e outras cidades mais pequenas» (*La riforma sociale*, F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi - Roux e Viarengo, Turim). Por último, existem provas da realização de muitos certames locais destinados a aumentar a notoriedade do mozarela, desde a década de 1960.

**Referência à publicação do caderno de especificações**

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