C/2025/2612

5.5.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/2612)

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Mozzarella di Gioia del Colle”

Nr. UE: PDO-IT-02384-AM01 – 12.2.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Mozzarella di Gioia del Colle”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările se încadrează în definiția modificării standard prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu includ modificarea denumirii, nu riscă să anuleze legătura și nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului, referitor la materia primă*

Modificarea vizează termenul până la care trebuie prelucrat laptele.

Teza a fost modificată după cum urmează:

„Trebuie prelucrat în termen de 48 de ore de la ultimul muls.”.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 AL COMISIEI din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Justificare

În versiunea care a făcut obiectul modificării se făcea referire la primul muls.

Această modificare a fost efectuată deoarece, conform versiunii precedente, lotul de lapte colectat sâmbăta dimineața, care include primul muls de vinerea seara (de exemplu, de la ora 17.00) și mulsul de sâmbăta dimineața, este declasificat pentru că, din motive care țin de unitatea de producție (nu se lucrează duminica), prelucrarea are loc lunea dimineața (la ora 4.00 dimineața), deci la 59 de ore de la primul muls. După efectuarea acestei modificări, și lotul de lapte colectat sâmbăta (ultimul muls, ora 6.00) poate fi prelucrat lunea (la ora 4.00 dimineața), dat fiind intervalul de 48 de ore de la ultimul muls.

Această modificare nu are niciun impact asupra calității laptelui prelucrat și se evită o daună economică pentru crescători.

Modificarea nu vizează documentul unic.

2. *Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini, precum și punctul 3.6 din documentul unic, referitor la normele specifice privind etichetarea produsului*

Modificarea vizează una dintre informațiile de pe etichetă.

Mai exact, s-a decis eliminarea următoarelor cuvinte:

„... și data producției....".

Unicul scop al modificării este cel de a se evita confuzia în rândul consumatorilor, având în vedere diversele date care figurează deja pe etichetă, fiind astfel mai bine evidențiată data expirării produsului. În plus, din cauza obligațiilor logistice, produsul ajunge pe rafturile marilor magazine nu mai devreme de 4-5 zile de la data producției. Acest timp dedicat transportului și aranjării mărfii afectează percepția consumatorului privind prospețimea mozzarellei, pentru că produsul devine disponibil abia la 4-5 zile de la producție.

Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Mozzarella di Gioia del Colle"

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura Combinată*

— 04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0406 – Brânză și caș

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Mozzarella di Gioia del Colle" este un tip de brânză proaspătă pe bază de pastă filată, produsă doar din lapte crud integral de vacă la care se adaugă o cultură de zer fermentat. Produsul are următoarele caracteristici:

(a) compoziția chimică următoare (valori pentru brânza proaspătă): lactoză ≤ 0,6 %, acid lactic ≥ 0,20 %, umiditate 58-65 %, grăsime 15-21 % din produsul ca atare.

(b) un gust care amintește de laptele ușor acidificat, cu un gust rezidual plăcut de fermentare sau de zer acru (mai puternic în cazul brânzei proaspăt preparate) și o aromă de lapte acru, însoțită uneori de o ușoară notă de unt;

(c) absența conservanților, a aditivilor și a adjuvanților tehnologici.

„Mozzarella di Gioia del Colle” prezintă o suprafață netedă sau ușor fibroasă. Brânza este lucioasă, nu vâscoasă sau friabilă. Aceasta este o brânză albă, uneori prezentând o ușoară nuanță de galben-pai, în funcție de anotimp. Atunci când este tăiată, brânza ar trebui să aibă o consistență elastică și să nu prezinte defecte. Din brânza tăiată ar trebui se scurgă o cantitate mică de zer alb.

„Mozzarella di Gioia del Colle” poate avea trei forme: rotundă, răsucită în noduri și împletită. În funcție de formă și de mărime, greutatea unei porții variază între 50 și 1 000 g. Această brânză este comercializată în recipiente cu lichid de conservare (apă, eventual cu adaos de sare și ușor acidulată).

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Alimentația vacilor poate include, de asemenea, concentrate, griș sau fulgi pe bază de cereale (porumb, orz, grâu, ovăz) și pe bază de leguminoase [soia, bob, bob mărunt (*Vicia faba* var. *minor* Beck), mazăre proteică], care pot fi, de asemenea, administrate ca furaje complementare. Se pot folosi, de asemenea, cu condiția să constituie mai puțin de 40 % din materia uscată, roșcove și produse secundare rezultate din prelucrarea cerealelor: tărâțe și urluială de grâu comun și urluială de grâu dur. În sfârșit, regimul alimentar al vacilor poate fi completat cu complexe de vitamine și minerale.

Pentru a se evita compromiterea caracteristicilor de calitate conferite brânzei „Mozzarella di Gioia del Colle” de legătura sa cu aria locală, cel puțin 60 % din produsele utilizate pentru hrana vacilor trebuie să provină din aria descrisă la punctul 4. Această cerință referitoare la procentaj este îndeplinită prin utilizarea ierbii și/sau a fânului de pe pajiștile din aria delimitată. Aceasta este partea din furaje care este asociată cu fibrele digerabile, definite în sens larg ca „nutreț” (iarbă și/sau fân, pășune etc.) și are un impact major asupra caracteristicilor chimice și organoleptice ale laptelui.

Având în vedere condițiile sale geografice, solul și clima, aria geografică nu a fost niciodată și nici nu va fi în viitor potrivită pentru cultivarea cerealelor, cum ar fi culturile de porumb sau oleaginoase, precum soia, din care să se obțină furaje proteice. Deoarece nu este posibil să se înlocuiască aceste furaje cu furaje de înaltă calitate din arie, trebuie să se permită utilizarea de concentrate complementare și de furaje din afara acesteia. Aceste produse sunt descompuse și dizolvate cu ușurință în rumen (dimensiunea granulelor mai mică de 0,8 cm, adică incapabilă să stimuleze contracțiile ruminale), astfel încât furnizează energie (în principal de la carbohidrați precum amidonul) și proteine ușor accesibile pentru microbiomul din rumen. Totuși, având în vedere că rolul lor se limitează la funcția fiziologică de sprijinire a microbiomului, aceste produse nu au niciun impact asupra proprietăților laptelui sau ale brânzei mozzarella. Prin urmare, pășunatul obligatoriu în perioada în care este efectiv posibil (150 de zile) și dieta bogată în nutrețuri produse în zonă sunt aspectele alimentației care ajută la determinarea proprietăților chimice și senzoriale ale materiei prime și ale produsului finit. Prin urmare, acestea sunt două elemente fundamentale care creează legătura între materia primă, produsul finit și teritoriu.

Pentru fabricarea acestei brânze se utilizează numai lapte de vacă integral crud, colectat pe parcursul a două sesiuni distincte de muls. Laptele poate fi tratat termic sau pasteurizat.

Brânza se fabrică în conformitate cu practica tradițională de utilizare a unei culturi de zer fermentat.

Laptele utilizat pentru fabricarea brânzei „Mozzarella di Gioia del Colle” provine de la efective de bovine din rasele Bruna [Brună], Frisona [Friză], Pezzata Rossa [Bălțată cu roșu] sau Jersey și din încrucișări ale acestora, iar cantitatea totală de substanță uscată cu care sunt hrănite vacile de lapte este compusă din cel puțin 60 % iarbă și/sau fân de pe pajiști care prezintă o mare varietate de vegetație.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele procesului de producție — creșterea și mulgerea vacilor, colectarea și prelucrarea laptelui și fabricarea brânzei — au loc în aria geografică descrisă la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

„Mozzarella di Gioia del Colle” poate fi comercializată în ambalaje de diferite greutăți și/sau în porții individuale. Este comercializată în recipiente cu lichid de conservare (apă, eventual cu adaos de sare și ușor acidulată).

Deoarece este un produs proaspăt care tinde să se deterioreze rapid, „Mozzarella di Gioia del Colle” trebuie să fie ambalată în același spațiu în care este fabricată, în aria geografică definită la punctul 4.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Logoul (figura 1) trebuie să fie imprimat pe ambalajul utilizat pentru comercializarea brânzei „Mozzarella di Gioia del Colle”.

Logoul prezentat în figura 1 trebuie să fie afișat în mod vizibil pe fața superioară a etichetei sau a ambalajului, precum și pe părțile laterale. Logoul prezentat în figura 1 trebuie să fie afișat pe ambele fețe ale ambalajelor porțiilor unice.

Figura 1

Simbol grafic / Logo



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție cuprinde comunele 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 și Turi din provincia Bari; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra și Mottola în provincia Taranto; și o parte din comuna Matera adiacentă comunelor Altamura, Santeramo in Colle și Laterza, delimitată de drumurile naționale 99 și 7.

5. **Legătura cu aria geografică**

Aria geografică în care este produsă această brânză cuprinde părți ale podișului Murgia aflate în provinciile Bari și Taranto, pe teritoriile respective existând numeroase ferme de lapte („fermele de vaci” din vremea împăratului Frederic). În această arie, unde fermele și fabricile de produse lactate sunt amplasate la o distanță destul de mică unele față de altele (chiar mai multe în aceeași incintă), a existat de multă vreme, ca practică locală, producerea brânzei mozzarella din lapte de vacă: există mențiuni încă din 1885 referitoare la „delicioasa mozzarella din Apulia” într-o publicație intitulată „L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali” [„Italia agricolă, un jurnal dedicat progresului moral și economic al populațiilor rurale”] (Redaelli, Milano). Pe lângă anumite particularități geografice, ale solului și ale climei, aria este distinctivă pentru vechea sa tradiție adânc înrădăcinată de producere a brânzeturilor, care a trecut testul timpului și a fost transmisă de la o generație la alta. Aceste două aspecte au un impact profund asupra caracteristicilor laptelui și ale brânzei și constituie principalii factori care leagă „Mozzarella di Gioia del Colle” de teritoriu.

Caracteristicile chimico-fizice și nutriționale ale laptelui sunt legate, în special, de teritoriu prin regimul alimentar al animalelor și prin contextul mai larg al mediului în care acestea sunt crescute. Este bine cunoscut faptul că, în general, compoziția laptelui este strâns legată de contextul zootehnic în care trăiesc animalele și că tipul de compuși volatili este foarte important pentru compoziție. Caracteristicile aromatice ale laptelui depind de aceste substanțe, care sunt formate parțial de metabolismul animalului și parțial de mediu. Compușii volatili proveniți din mediu pot pătrunde în lapte prin digestie (ruminație) sau prin plămâni (inhalare). În aria geografică în care se produce „Mozzarella di Gioia del Colle” DOP, condițiile geografice și pedoclimatice au condus la selectarea anumitor soiuri de plante prezente în mod natural și cultivate care sunt rezistente la condițiile de secetă și de căldură intensă tipice unui mediu de pseudostepă. Vegetația prezentă în mod natural are în mare parte caracter xerofil și include ierburi aromatice precum *Timus striatus*, *Ferula communis* și *Foeniculum vulgare*. Aceste plante – și vegetația xerofilă în general

– sunt bogate în polifenoli, terpene, compuși carbonilici și alte substanțe volatile care pot avea o influență directă sau indirectă asupra gustului laptelui. Această influență este directă atunci când aceste substanțe sunt transferate nemodificate și indirectă atunci când acționează ca precursori pentru alți metaboliți volatili cu impact asupra aromei. Prezența constantă a animalelor în acest mediu favorizează, în special în anumite perioade ale anului, transferul în lapte a principiilor volatile cu proprietăți aromatice. În ansamblu, pășunatul obligatoriu și hrănirea cu nutrețuri produse în zonă sunt factorii care garantează caracteristicile nutritive și funcționale specifice ale laptelui, cum ar fi profilul său de lipide și conținutul de compuși volatili. Condițiile locale de mediu și tehnicile de creștere a animalelor joacă un rol important în ceea ce privește formarea florei microbiene din lapte. Toți acești factori au un impact major asupra caracteristicilor organoleptice ale brânzei „Mozzarella di Gioia del Colle".

În ceea ce privește influența tehnicii de prelucrare, metoda utilizată este cea tradițională, istorică, ce permite doar utilizarea laptelui proaspăt și a adaosului de zer local (cultură de zer fermentat). Zerul fermentat adăugat în lapte reprezintă încă o legătură cu teritoriul local, deoarece este obținut în același mod de foarte mult timp: se folosește zerul din ziua precedentă care a fost lăsat să devină acru, permițându-i-se să se îmbogățească prin formarea de fermenți lactici caracteristici mediului unității de producție a produselor lactate. Aceste aspecte garantează o puternică legătură cu teritoriul, deoarece fac ca cea mai mare parte a componentei microbiologice să fie, de asemenea, indigenă. Componenta microbiană joacă un rol important în ceea ce privește proprietățile senzoriale, deoarece este responsabilă de formarea „aromelor secundare" ale produsului. Profilul microbiologic indigen al culturii de zer fermentat este garantat parțial de caracteristicile laptelui din care provine, dar mai ales de metoda de preparare și de mediul în care este lăsat să se dezvolte. „Amestecul de microorganisme indigene" conținut în zerul fermentat reflectă toate etapele procesului de producție și este transferat zilnic în lapte și, prin urmare, în produsul finit, perpetuând astfel în mod constant legătura cu teritoriul. Metodele utilizate de către producătorii de brânză pentru gestionarea zerului din cuvă, maturarea coagulului și prelucrarea ulterioară se combină pentru a forma o altă legătură distinctivă cu teritoriul. De fapt, combinația dintre toți parametrii de prelucrare are un impact asupra ecosistemului microbian, care este deja destul de distinctiv, influențând astfel evoluția procesului de fermentare. Experiența brânzarilor este esențială în această privință, deoarece permite dezvoltarea microbilor într-o manieră unică și care nu poate fi reprodusă, dând astfel brânzei mozzarella caracteristicile sale senzoriale tipice. În ceea ce privește gustul, această fermentație creează note ușor acre, cu un gust rezidual plăcut de drojdie, mai puternic în cazul brânzei proaspăt preparate. Aroma derivată din procesul de producție a brânzei se combină cu aromele derivate din lapte, și anume din procesul de fermentație („aroma secundară"), caracterizate de note de lapte proaspăt, de unt și de zer acid, precum și din materia primă („aroma primară"), cu notele sale caracteristice vegetale și animale delicate. Pe scurt, aromele primare reflectă condițiile în care au fost crescute vacile, un rol important fiind jucat de alimentația compusă din nutrețuri locale (proaspete sau fân), iar aromele secundare sunt legate de flora microbiană indigenă.

Pe lângă caracteristicile specifice determinate de tehnicile de creștere a animalelor și de producere a brânzei, influențele mediului, istoriei și culturii joacă, la rândul lor, un rol important. Atât peisajul (Natura 2000), cât și geologia locală (podișul Murgia din Apulia, cu calcar cretacic, cu aflorimente stâncoase și cu puține argile) și clima sunt semnificative. Din punct de vedere istoric și cultural, există o legătură adânc înrădăcinată între produs și tipul de agricultură din zonă: exploatații mici și mijlocii de creștere a animalelor, care sunt în cea mai mare parte afaceri de familie și sunt structurate conform obiceiurilor locale, vitele petrecând perioade lungi la pășunat. În cele din urmă, există numeroase dovezi care atestă că mozzarella are locul său în istoria Gioia del Colle, inclusiv un documentar produs de Istituto Luce la Gioia del Colle în 28 august 1950. Există documente care arată că, în primele decenii ale secolului al XX-lea, „un fermier numit Clemente Milano, care creștea bovine din rasa Brună alpină în regiunea Gioia del Colle, a fost primul care a utilizat laptele din producția proprie pentru a prepara produsul lactat proaspăt special care a devenit cunoscut sub denumirea de mozzarella" (din revista *Gioia del Colle, oggi*, text editat de Giovanni Bozzo pentru Japigia Editrice, Bari, 1970). Un articol din 1922 scris de Giovanni Carano Donvito menționează că „...«Mozzarella di Gioia (del Colle)» era foarte apreciată, căutată și se vindea cu un preț mare în piețele din Roma și Napoli, precum și în Bari, Taranto, Lecce, Foggia și în alte orașe mai mici" (revista *La riforma sociale*, F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi - Roux e Viarengo, Torino). În cele din urmă, există dovezi că, începând cu anii 1960, au avut loc numeroase evenimente locale care au vizat creșterea vizibilității brânzei mozzarella.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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