C/2025/2612

5.5.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/2612)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Mozzarella di Gioia del Colle“

EÚ č.: PDO-IT-02384-AM01 – 12.2.2025

1. **Názov výrobku**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ poľnohospodárske výrobky

☐ víno

☐ liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

MASAF (Ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmena je štandardnou zmenou v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože nezahŕňa zmenu názvu, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni spojenie, a neprináša žiadne ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zmena týkajúca sa článku 5 špecifikácie výrobku v súvislosti so surovinami*

Zmena sa týka obdobia, v ktorom sa musí mlieko spracovať.

Zmenená veta znie takto:

„Musí sa spracovať do 48 hodín od posledného dojenia.“

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Dôvody:

V predchádzajúcom znení sa uvádzalo prvé dojenie.

To sa zmenilo, pretože v predchádzajúcom znení bola vylúčená dávka mlieka získaná v sobotu ráno, čo zahŕňa prvé dojenie v piatok večer (napr. o 17.00 hod.) a dojenie v sobotu ráno. Dôvodom je skutočnosť, že vzhľadom na potreby mliekarne (v nedeľu sa mlieko nespracúva) by sa mlieko spracovalo až v pondelok ráno (o 4.00 hod.), t. j. 59 hodín po prvom dojení. Táto zmena znamená, že dávka mlieka získaná v sobotu (posledné dojenie o 6.00 hod.) sa môže spracovať aj v pondelok (o 4.00 hod.), pretože 48 hodín sa počíta od posledného dojenia.

Táto zmena nemá žiadny vplyv na kvalitu spracúvaného mlieka a zabraňuje finančným stratám poľnohospodárov.

Zmena sa netýka jednotného dokumentu.

2. *Zmena týkajúca sa článku 8 špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu v súvislosti so špecifickými pravidlami označovania výrobku*

Táto zmena sa týka jedného z údajov na etikete.

Konkrétne sa rozhodlo, že sa vypustia tieto slová:

„(…) a dátum výroby (…).“

Jediným účelom tejto zmeny je vyhnúť sa uvádzaniu spotrebiteľov do omylu, pokiaľ ide o rôzne dátumy, ktoré sú už uvedené na etikete, a zdôrazniť tak dátum spotreby výrobku. Okrem toho sa výrobok z dôvodu logistických požiadaviek dostane na pulty supermarketov až po 4 – 5 dňoch od dátumu výroby. Tento čas strávený prepravou a ukladaním tovaru znamená, že spotrebitelia by nemuseli považovať mozzarellu za čerstvú, pretože výrobok je k dispozícii až po 4 – 5 dňoch od výroby.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Mozzarella di Gioia del Colle“ je čerstvý ťahaný syr vyrobený výlučne z plnotučného kravského mlieka a štartovacej srvátkovej kultúry. Charakteristické vlastnosti:

a) chemické zloženie (hodnoty pre čerstvý syr): laktóza ≤ 0,6 %, kyselina mliečna ≥ 0,20 %, obsah vody 58 – 65 %, tuk 15 – 21 % vo vlhkom stave;

b) chuť pripomínajúca mierne kvasené mlieko s príjemnou dochuťou fermentácie alebo kyslastej srvátky (silnejšou v prípade čerstvo vyrobeného syra) a s kyslastou mliečnou vôňou, pričom je niekedy sprevádzaná sladkým nádychom masla;

c) žiadne konzervačné, doplnkové a pomocné látky.

Syr „Mozzarella di Gioia del Colle“ má hladký alebo mierne vláknitý povrch. Je lesklý, nie mazľavý alebo šupinatý. Ide o biely syr, prípadne s mierne slamovožltým odtieňom, ktorý závisí od ročného obdobia. Keď sa pokrája, mal by mať pružnú konzistenciu a nemal by vykazovať žiadne chyby. Z pokrájaného syra by malo vytekať malé množstvo bielej srvátky.

Existujú tri typy syru „Mozzarella di Gioia del Colle“: okrúhly, stočený do uzlíkov a pletený. Jednotlivé porcie vážia v závislosti od tvaru a veľkosti syra od 50 g do 1 000 g. Syr je uvádzaný na trh v konzervačnom náleve (voda, prípadne s pridanou soľou a mierne okyslená).

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Krmivo dojníc môže takisto zahŕňať jadrové krmivo spracované na báze obilnín (kukurica, jačmeň, pšenica, ovos) a jadrové krmivo spracované na báze strukovín (sója, bôb, fazuľa, hrach,), ktoré sa tiež môže používať ako doplnkové krmivo. Takisto sa môže používať rohovník a vedľajšie produkty spracovania obilnín (mlynské zvyšky pšenice letnej, mlynské zvyšky pšenice tvrdej), a to za predpokladu, že nepresiahnu 40 % sušiny. A napokon, do stravy dojníc sa môžu pridávať vitamínové a minerálne komplexy.

Aby nedošlo k narušeniu kvalitatívnych vlastností syru „Mozzarella di Gioia del Colle“ týkajúcich sa súvislosti s miestnym územím, aspoň 60 % produktov použitých na kŕmenie kráv musí pochádzať z oblasti uvedenej v bode 4. Táto percentuálna požiadavka sa splní použitím trávy a/alebo sena z lúk vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Ide o tú časť krmiva, ktorá súvisí so stráviteľnou vlákninou vo všeobecnosti vymedzenou ako „krmivo rastlinného pôvodu“ (tráva a/alebo seno, krmovina) a ktorá má významný vplyv na chemické a organoleptické vlastnosti mlieka.

Uvedená zemepisná oblasť vzhľadom na svoje zemepisné, pôdne a klimatické podmienky nikdy nebola – a nikdy nebude – vhodná na pestovanie obilnín, ako napríklad kukurice alebo olejnín, ako je sója, z ktorej sa získavajú bielkovinové krmivá. Keďže nie je možné nahradiť tieto krmivá kvalitným krmivom z tejto oblasti, musí sa povoliť používanie doplnkových jadrových krmív a krmív s pôvodom mimo tejto oblasti. Tieto produkty sa ľahko rozkladajú a rozpúšťajú v bachore (veľkosť zrna menšia ako 0,8 cm – t. j. zrno nie je schopné podnietiť kontrakcie bachora), čím poskytujú mikrobiómu bachora energiu (najmä z náhradných sacharidov, ako je škrob) a ľahko dostupný proteín. Keďže sa ich úloha obmedzuje na fyziologickú funkciu podpory mikrobiómu, nemajú vôbec žiadny vplyv na vlastnosti mlieka alebo mozzarelly. Aspektmi stravy, ktoré pomáhajú určiť chemické a senzorické vlastnosti suroviny a hotového produktu, sú preto povinná pastva v čase, keď je to skutočne možné (150 dní), ako aj strava bohatá na krmivo vyprodukované v tejto oblasti. Surovinu, hotový produkt a územie spájajú teda tieto dva uvedené základné prvky.

Na výrobu tohto syra sa používa iba plnotučné kravské mlieko z dvoch oddelených dojení. Mlieko môže byť termizované alebo pasterizované.

Syr sa vyrába podľa tradičného postupu s použitím srvátkovej štartovacej kultúry.

Mlieko na syr „Mozzarella di Gioia del Colle“ pochádza zo stád hovädzieho dobytka, ktoré patria k plemenám Bruna (hnedý dobytok), Frisona (frízske plemeno), Pezzata Rossa (červenostraký dobytok) alebo Jersey, alebo ich krížencom, pričom prinajmenej 60 % celkového objemu sušiny dávanej dojniciam predstavuje tráva a/alebo seno z lúk s veľmi rozmanitou vegetáciou.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky stupne výrobného procesu– chov a dojenie kráv, zber a spracovanie mlieka a výroba samotného syra – sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Syr „Mozzarella di Gioia del Colle“ sa môže uvádzať na trh v baleniach rôznych hmotností a/alebo v jednotlivých porciách. Uvádza sa na trh v konzervačnom náleve (voda, prípadne s pridanou soľou a mierne okyslená).

Keďže ide o čerstvý výrobok, ktorý má tendenciu rýchlo podliehať skaze, syr „Mozzarella di Gioia del Colle“ sa musí baliť v tých istých priestoroch, v ktorých sa vyrába, v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Logo (obrázok 1) musia byť vytlačené na obale, ktorý sa používa na uvedenie syru „Mozzarella di Gioia del Colle“ na trh.

Logo zobrazené na obrázku 1 musí byť viditeľne umiestnené na vrchnej strane označenia alebo obalu, ako aj na stranách. Logo zobrazené na obrázku 1 musí byť umiestnené na oboch stranách jednotlivo balených porcií.

Obrázok 1

Logo



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Výrobná oblasť sa rozprestiera na území obcí 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 a Turi v provincii Bari; obcí Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra a Mottola v provincii Taranto, ako aj v časti mesta Matera, ktoré sa nachádza v susedstve obcí Altamura, Santeramo v Colle a Laterza, pričom je vymedzené hlavnými cestami SS 99 a SS 7.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zemepisná oblasť, v ktorej sa tento syr vyrába, sa nachádza v častiach provincií Bari a Taranto na plošine Murgo, kde existuje mnoho mliečnych fariem („kravské farmy“ s pôvodom v epoche Fridricha II.). V tejto oblasti, kde sa poľnohospodárske podniky a mliečne farmy nachádzajú v bezprostrednej blízkosti (mnohé dokonca v tých istých priestoroch), je dlhodobo miestnym zvykom vyrábať mozzarellu z kravského mlieka: existujú dochované zmienky z roku 1885 o „výnimočnej mozzarelle z Apúlie“ v publikácii s názvom *L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* („Poľnospodárske Taliansko, časopis venovaný morálnemu a hospodárskemu zlepšeniu života vidieckeho obyvateľstva“) (Redaelli, Miláno). Pokiaľ ide o určité zvláštnosti jej geografickej polohy, pôdy a klímy, táto oblasť je špecifická pre svoju dávnu, hlboko zakorenenú tradíciu výroby syra, ktorá odolala skúške času a prenášala sa z generácie na generáciu. Oba tieto aspekty majú rozhodujúci vplyv na vlastnosti mlieka a syra a predstavujú hlavné faktory, ktoré predstavujú súvislosť syra „Mozzarella di Gioia del Colle“ s týmto územím.

Najmä chemicko-fyzikálne a výživové vlastnosti mlieka predstavujú súvislosť s týmto územím prostredníctvom krmiva, ktoré zvieratá dostávajú, a širšieho environmentálneho kontextu, v ktorom sa chovajú. Je všeobecne známe, že zloženie mlieka je vo všeobecnosti úzko spojené so zootechnickým kontextom, v ktorom zvieratá žijú, a že pre jeho zloženie je veľmi dôležitý druh prchavých zlúčenín. Aromatické vlastnosti mlieka závisia od týchto látok, ktoré sú sčasti tvorené metabolizmom zvieraťa a sčasti prostredím. Prchavé zlúčeniny z prostredia sa môžu dostať do mlieka buď trávením (prežúvaním) alebo cez pľúca (dýchaním). Zemepisné, pôdne a klimatické podmienky viedli v zemepisnej oblasti, kde sa vyrába syr s chráneným označením pôvodu „Mozzarella di Gioia del Colle“, k výberu určitých prirodzene sa vyskytujúcich a pestovaných odrôd rastlín, ktoré sú odolné voči horúcim, suchým podmienkam, ktoré sú typické pre pseudostepné prostredie. Prirodzene sa vyskytujúca vegetácia je väčšinou suchomilná a zahŕňa aromatické byliny, ako napríklad *Thymus striatus*, *Ferula communis* a *Foeniculum vulgare*. Tieto rastliny (a suchomilná vegetácia vo všeobecnosti) sú mimoriadne bohaté na polyfenoly, terpény, karbonylové zlúčeniny a ostatné prchavé látky, ktoré môžu mať priamy alebo nepriamy vplyv na chuť mlieka. Tento vplyv je priamy, keď sa prenáša nezmenený, a nepriamy, keď tieto látky pôsobia ako prekurzory pre ostatné prchavé

metabolity s vplyvom na vôňu. Neustála prítomnosť zvierat v tomto prostredí napomáha tomu, aby sa prchavé aromatické zložky preniesli do mlieka, najmä v určitých ročných obdobiach. Nútená pastva a strava bohatá na krmivo vyrobené v oblasti zaručujú z celkového hľadiska špecifické výživové a funkčné vlastnosti mlieka, ako napríklad lipidový profil a obsah prchavých zlúčenín. Miestne environmentálne podmienky a techniky živočíšnej výroby zohrávajú dôležitú úlohu pri vytváraní mliečnej mikroflóry. Všetky tieto faktory spolu majú veľký vplyv na organoleptické vlastnosti syru „Mozzarella di Gioia del Colle".

Pokiaľ ide o vplyv techniky spracovania, ide o tradičný, historický postup, ktorý umožňuje používať len čerstvé mlieko a pridávať miestnu srvátku (štartovacia kultúra). Srvátková štartovacia kultúra, ktorá sa pridáva do mlieka, predstavuje ďalšiu súvislosť s miestnym územím, pretože sa už veľmi dlho vyrába tým istým spôsobom: používa sa skysnutá srvátka z predchádzajúceho dňa, čo jej umožňuje obohatiť sa o mliečne enzýmy, ktoré sú charakteristické pre mliečny výrobok. Tieto aspekty zaručujú silnú súvislosť s územím, pretože určujú, že väčšina mikrobiologickej zložky je takisto pôvodná. Mikrobiologická zložka zohráva významnú úlohu pri senzorických vlastnostiach, pretože je zodpovedná za tvorbu „sekundárnych arómˮ výrobku. Prirodzený mikrobiologický profil srvátkovej štartovacej kultúry je zaručený čiastočne vlastnosťami mlieka, z ktorého sa získava, ale čo je ešte dôležitejšie, spôsobom prípravy a prostredia, v ktorom sa necháva vyvíjať. „Zmes prirodzených mikroorganizmovˮ nachádzajúca sa v štartovacej kultúre odráža všetky fázy výrobného procesu, pričom sa denne prenáša do mlieka, a teda na hotový výrobok, čím sa neustále zachováva súvislosť s daným územím. Metódy výrobcov syra pri výrobe srvátky v kadi, zrenie syreniny a následné spracovanie zmesi spoločne tvoria ďalšiu špecifickú súvislosť s územím. Kombinácia všetkých týchto parametrov spracovania má vplyv na mikrobiálny ekosystém, ktorý už je tak či onak značne špecifický, čím určuje priebeh procesu fermentácie. Odborné znalosti výrobcu syra majú v tejto súvislosti zásadný význam, pretože umožňujú rozvinúť súbor mikróbov jedinečným a neopakovateľným spôsobom, čím uvedená mozzarella získava svoje typické senzorické vlastnosti. Pokiaľ ide o chuť, táto fermentácia vytvára jemne kyslý tón s lahodnou kyslastou dochuťou, ktorá je silnejšia v čerstvo vyrobenom syre. Aróma získaná z postupu výroby syra sa spája s arómou, ktorá sa získava z mlieka, t. j. z fermentačného procesu („sekundárna arómaˮ), ktorá vytvára čerstvé tóny mlieka, masla a kyslej srvátky, a zo suroviny („primárna arómaˮ) so svojimi charakteristickými jemnými rastlinnými a živočíšnymi tónmi. Stručne povedané, primárne arómy odrážajú podmienky, za ktorých kravy boli chované, pričom dôležitú úlohu zohráva miestne krmivo rastlinného pôvodu (čerstvá tráva alebo seno), a sekundárne arómy sú spojené s pôvodnou mikroflórou.

Okrem osobitných charakteristík, ktoré sú výsledkom techník používaných pri chove zvierat a pri výrobe syra, svoju úlohu zohrávajú aj environmentálne, historické a kultúrne vplyvy. Ráz krajiny (sústava Natura 2000), miestne geologické podmienky (oblasť plošiny Murge v Apúlii s kriedovým vápencom, skalnatými výbežkami a zníženým podielom ílu) a podnebie sú všetky dôležitými prvkami. Z historického a kultúrneho hľadiska existuje hlboko zakorenená súvislosť výrobku s typom hospodárenia v tejto oblasti: ide o malé a stredné chovy hospodárskych zvierat, väčšinou o rodinné podniky štruktúrované podľa miestnych zvyklostí, v ktorých dobytok trávi dlhý čas pastvou. A napokon, existuje množstvo dôkazov o tom, že syr mozzarella zohrával úlohu v histórii obce Gioia del Colle, vrátane dokumentárneho filmu, ktorý 28. augusta 1950 nakrútil Istituto Luce v obci Gioia del Colle. Z iných záznamov vyplýva, že v prvých desaťročiach 20. storočia „poľnohospodár menom Clemente Milano, ktorý choval v oblasti obce Gioia del Colle dobytok plemena Bruna Alpina, bol prvý, kto používal mlieko svojich hospodárskych zvierat na výrobu špeciálneho čerstvého mliečneho výrobku známeho ako mozzarellaˮ [*Gioia del Colle, oggi* („Gioia del Colle, dnesˮ); napísal Giovanni Bozzo pre zborník Japigia Editrice, Bari 1970]. V článku z roku 1922, ktorý napísal Giovanni Carano Donvidat, sa uvádza, že „... [syr] ‚Mozzarella di Gioia (del Colle)' bol vysoko cenený, žiadaný a predávaný za slušnú sumu peňazí na trhu v Ríme a v Neapole, ako aj v Bari, Tarante, Lecce, Foggii a iných menších mestách" [*La riforma sociale* („Sociálna reformaˮ), F.S. Nitti, L. Roux, L. Einauda – Roux e Viaengo, Turín]. Napokon existujú dôkazy o tom, že od 60-tych rokov 20. storočia sa uskutočnilo veľké množstvo miestnych podujatí zameraných na zviditeľnenie mozzarelly.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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