C/2025/2612

5.5.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2612)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(Člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Mozzarella di Gioia del Colle“

EU št.: PDO-IT-02384-AM01 – 12. februar 2025

1. **Ime proizvoda**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vino

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

MASAF (ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Sprememba je standardna v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne vključuje spremembe imena, ne pomeni tveganja izničenja povezave in ne vsebuje dodatnih omejitev pri trženju proizvoda.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Sprememba člena 5 specifikacije proizvoda o surovinah*

Sprememba vpliva na obdobje, v katerem je treba predelati mleko.

Spremenjeni stavek se glasi:

„Predelati ga je treba v 48 urah po zadnji molži.“

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Razlogi:

V prejšnji različici je bila navedena prva molža.

To je bilo spremenjeno, ker je bila s prejšnjo različico izločena serija mleka, zbranega v soboto zjutraj, v katerega je vključeno mleko iz prve molže v petek zvečer (npr. ob 17.00) in molže v soboto zjutraj. Do tega je prišlo, ker se zaradi potreb mlekarne (ob nedeljah predelava ne poteka) mleko predela šele v ponedeljek zjutraj (ob 4.00 zjutraj), tj. 59 ur po prvi molži. Sprememba pomeni, da se lahko serija mleka, zbrana v soboto (zadnja molža ob 6.00), predela tudi v ponedeljek (ob 4.00 zjutraj), ker se 48 ur šteje od zadnje molže.

Ta sprememba ne vpliva na kakovost predelanega mleka in preprečuje finančne izgube za kmete.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

2. *Sprememba člena 8 specifikacije proizvoda in točke 3.6 enotnega dokumenta o posebnih pravilih za označevanje proizvoda*

Ta sprememba se nanaša na eno od informacij na oznaki.

Natančneje, odločeno je bilo, da se črtajo naslednje besede:

„[…] in datum proizvodnje […]“

Edini namen te spremembe je preprečiti zmedo pri potrošnikih glede različnih datumov, ki so že navedeni na etiketi, s čimer se poudari datum izteka roka uporabnosti proizvoda. Poleg tega se zaradi logističnih zahtev proizvod pojavi na policah supermarketov šele 4–5 dni po datumu proizvodnje. Ta čas, ki se porabi za prevoz in zlaganje blaga, pomeni, da lahko potrošniki menijo, da mocarela ni več sveža, ker je na voljo šele 4–5 dni po proizvodnji.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 04 MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Mozzarella di Gioia del Colle“ je sveži sir, proizveden z raztezanjem sirnine ter izključno iz polnomastnega kravjega mleka in starterske kulture iz sirotke. Njegove značilnosti so:

(a) naslednja kemijska sestava (vrednosti so za sveži sir): laktoza ≤ 0,6 %, mlečna kislina ≥ 0,20 %, vlaga 58–65 %, maščobe 15–21 % pri bruto teži;

(b) okus, ki spominja na rahlo kislo mleko, s prijetnim pookusom po fermentaciji ali kisli sirotki (pookus je močnejši pri sveže proizvedenem siru) in kislo mlečno aromo, ki jo včasih spremlja rahel priokus po maslu;

(c) brez konzervansov, dodatkov in pomožnih tehnoloških sredstev.

Površina sira „Mozzarella di Gioia del Colle“ je gladka ali rahlo vlaknata. Sir se sveti in ni sluzast ali luskast. Je bele barve, po možnosti z rahlim slamnatim odtenkom, odvisno od letnega časa. Ko se sir razreže, bi moral biti elastičen in brez napak. Iz razrezanega sira bi morala izteči majhna količina bele sirotke.

Sir „Mozzarella di Gioia del Colle“ je na voljo v treh oblikah: okrogel, zavit v vozle in prepleten. Teža porcije se glede na obliko in velikost giblje od 50 g do 1 000 g. Sir se trži namočen v zaščitno tekočino (vodo, ki je po možnosti slana in rahlo kisla).

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Prehrana krav lahko vključuje tudi koncentrate, moko ali kosmiče, ki temeljijo na žitih (koruzi, ječmenu, pšenici, ovsu) in stročnicah (soji, bobu, vrtnem bobu, njivskem grahu) ter se lahko uporabljajo tudi kot dopolnilna krma. Uporabijo se lahko tudi stranski proizvodi, nastali pri predelavi rožiča in žit – otrobi navadne pšenice in krmna moka iz nje ter krmna moka iz trde pšenice – če ne presegajo 40 % suhe snovi. Nazadnje, prehrana krav se lahko dopolni z vitaminskimi in mineralnimi mešanicami.

Da se prepreči ogrožanje kakovostnih značilnosti, ki jih ima sir „Mozzarella di Gioia del Colle“ zaradi njegove povezave z lokalnim območjem, mora vsaj 60 % proizvodov, ki se uporabljajo za prehrano krav, izvirati z območja, opisanega v točki 4. Zahteva glede tega odstotka se izpolni z uporabo trave in/ali sena s travnikov, ki so na opredeljenem območju. Ta del krme je povezan s prebavljivimi vlakninami, na splošno opredeljenimi kot „krma“ (trava in/ali seno, paša itd.), ter močno vpliva na kemijske in organoleptične značilnosti mleka.

Geografsko območje glede na geografske, talne in podnebne razmere ni bilo – in nikoli ne bo – primerno za gojenje žit, kot je koruza, ali oljnic, kot je soja, iz katerih se pridobiva beljakovinska krma. Ker te krme ni mogoče nadomestiti s kakovostno krmo z zadevnega območja, je treba dovoliti uporabo dopolnilnih koncentratov in krme z območij zunaj njega. Ti proizvodi se v vampu zlahka razgradijo in raztopijo (velikost zrn je manjša od 0,8 cm – tj. zrna ne morejo spodbuditi krčenja vampa), zato zagotavljajo energijo (zlasti iz rezervnih ogljikovih hidratov, kot je škrob) in lahko dostopne beljakovine za mikrobiom vampa. Ker je njihova vloga omejena na fiziološko funkcijo podpiranja mikrobioma, sploh ne vplivajo na značilnosti mleka ali mocarele. Zato sta obvezna paša v času, ko je dejansko mogoča (150 dni), in prehrana, bogata s krmo, pridelano na tem območju, tista vidika prehrane, ki pomagata določiti kemijske in senzorične značilnosti surovine in končnega proizvoda. To sta torej dva temeljna elementa, ki povezujeta surovino, končni proizvod in območje.

Pri proizvodnji tega sira se uporablja le surovo polnomastno kravje mleko, pridobljeno z dvema ločenima molžama. Mleko je lahko toplotno obdelano ali pasterizirano.

Sir se proizvede v skladu s tradicionalno prakso, pri kateri se uporabi starterska kultura iz sirotke.

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Mozzarella di Gioia del Colle“, dajejo črede govedi rjave (bruna), črno-bele (frisona) in listaste pasme (pezzata rossa) ter pasme Jersey in njihovi križanci, pri čemer je vsaj 60 % skupne suhe snovi, s katero se hranijo krave molznice, trave in/ali sena s travnikov z raznoliko vegetacijo.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnega procesa – reja in molža krav, zbiranje in predelava mleka ter sama proizvodnja sira – se izvajajo na geografskem območju, opisanem v točki 4.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sir „Mozzarella di Gioia del Colle“ se lahko trži v zavitkih z različno težo in/ali v posameznih porcijah. Trži se namočen v zaščitno tekočino (vodo, ki je po možnosti slana in rahlo kisla).

Ker je sir „Mozzarella di Gioia del Colle“ svež in hitro pokvarljiv proizvod, mora biti pakiran v prostorih, v katerih se proizvaja, na geografskem območju, opredeljenem v točki 4.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Logotip (slika 1) mora biti natisnjen na embalaži, uporabljeni za trženje sira „Mozzarella di Gioia del Colle“.

Logotip, prikazan na sliki 1, mora biti na vidnem mestu na zgornji strani oznake ali embalaže, pa tudi ob straneh. Logotip, prikazan na sliki 1, mora biti prikazan na obeh straneh posamično pakiranih porcij.

Slika 1

Logotip



4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje zajema občine 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 in Turi v pokrajini Bari, občine Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra in Mottola v pokrajini Taranto ter del občine Matera, ki leži v bližini občin Altamura, Santeramo in Colle in Laterza ter je razmejen z magistralnima cestama SS 99 in SS 7.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Geografsko območje, kjer se proizvaja ta sir, zajema dele pokrajin Bari in Taranto na planoti Murge, kjer je veliko mlečnih kmetij (kmetij s kravami frederiškega porekla). Na tem območju, kjer so kmetije in mlekarne precej blizu skupaj (številne so celo na istih posestvih), je že dolgo razširjen lokalni običaj, da se iz kravjega mleka izdeluje mocarela: iz leta 1885 obstajajo sklici na „izvrstno mocarelo iz Apulije“ v publikaciji z naslovom L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali [„Kmetijska Italija, časopis, namenjen moralnemu in gospodarskemu izboljšanju podeželskega prebivalstva“] (Redaelli, Milano). Za območje je poleg nekaterih posebnosti geografije, tal in podnebja značilna njena starodavna, globoko zakoreninjena tradicija proizvodnje sira, ki je prestala preizkus časa in se prenaša iz roda v rod. Oba vidika močno vplivata na značilnosti mleka in sira, zato sta glavna dejavnika, ki sir „Mozzarella di Gioia del Colle“ povezujeta z območjem.

Zlasti kemijsko-fizikalne in prehranske lastnosti mleka so povezane z območjem prek prehrane živali in širšega okoljskega okvira, v katerem se vzrejajo. Znano je, da je sestava mleka na splošno tesno povezana z zootehničnimi razmerami, v katerih živijo živali, in da je vrsta hlapnih snovi zelo pomembna za sestavo. Od teh snovi, ki jih delno tvori metabolizem živali, delno pa okolje, so odvisne aromatične značilnosti mleka. Hlapne snovi iz okolja lahko vstopijo v mleko s prebavo (prežvekovanje) ali skozi pljuča (vdihavanje). Na geografskem območju, kjer se proizvaja ZOP „Mozzarella di Gioia del Colle“, zaradi geografskih, talnih in podnebnih razmer uspevajo nekatere naravne in gojene sorte rastlin, ki so odporne na vroče in suhe razmere, značilne za psevdostepsko okolje. Naravna vegetacija je večinoma kserofilna in vključuje aromatične trave, kot so *Thymus striatus*, *Ferula communis* in *Foeniculum vulgare*. Te rastline – in kserofilna vegetacija na splošno – so še posebej bogate s polifenoli, terpeni, karbonilnimi spojinami in

drugimi hlapnimi snovmi, ki lahko neposredno ali posredno vplivajo na okus mleka. Ta vpliv je neposreden, kadar se prenesejo nespremenjene, in posreden, kadar delujejo kot prekurzorji za druge hlapne metabolite, ki vplivajo na vonj. Stalna prisotnost živali v tem okolju omogoča prisotnost hlapnih značilnih sestavin, pri čemer se aromatične značilnosti prenašajo v mleko, zlasti v določenih obdobjih leta. Na splošno obvezna paša in prehrana, bogata s krmo, pridelano na zadevnem območju, zagotavljata značilne prehranske in funkcionalne lastnosti mleka, kot sta njegov lipidni profil in vsebnost hlapnih snovi. Lokalni okoljski pogoji in tehnike reje živine imajo pomembno vlogo pri oblikovanju mikrobiote mleka. Vsi ti dejavniki skupaj močno vplivajo na organoleptične značilnosti sira „Mozzarella di Gioia del Colle".

Kar zadeva vpliv tehnike predelave, je to tradicionalna zgodovinska metoda, ki omogoča le uporabo svežega mleka in dodajanje lokalne sirotke (starterske kulture). Starterska kultura iz sirotke, ki se doda mleku, je še ena povezava z lokalnim območjem, saj se na enak način proizvaja že zelo dolgo: uporabi se sirotka od prejšnjega dne, ki se je skisala, zaradi česar je obogatena z mlečnimi encimi, značilnimi za mleko. Ti vidiki zagotavljajo močno povezavo z območjem, saj zagotavljajo tudi avtohtonost večine mikrobioloških elementov. Mikrobni element ima pomembno vlogo pri senzoričnih značilnostih, saj omogoča tvorbo „sekundarnih arom" proizvoda. Avtohtoni mikrobiološki profil starterske kulture iz sirotke se deloma zagotovi z značilnostmi mleka, iz katerega je pridobljena, in kar je pomembneje, s postopkom priprave in okoljem, v katerem se lahko razvija. „Mešanica avtohtonih mikroorganizmov", ki jo vsebuje starterska kultura, izraža vse faze proizvodnega procesa ter se vsakodnevno prenaša v mleko in s tem v končni proizvod, s čimer se stalno ohranja povezava z območjem. Metode, ki jih sirar uporablja za nadzorovanje sirotke v kadi, zorenje skute in nato predelavo mešanice, skupaj tvorijo še eno značilno povezavo z ozemljem. Kombinacija vseh parametrov predelave vpliva na že precej značilen mikrobni ekosistem in tako vpliva na napredovanje fermentacije. Strokovnost sirarja je pri tem bistvenega pomena, saj omogoča, da se množica mikrobov razvije na edinstven in neponovljiv način, kar daje mocareli njene značilne senzorične značilnosti. Kar zadeva okus, se s to fermentacijo ustvarijo rahlo kisle note s prijetnim pookusom po kvasu, ki je močnejši pri sveže proizvedenem siru. Aroma, ki nastane pri postopku proizvodnje sira, se združi z aromami, ki izhajajo iz mleka, tj. nastanejo pri postopku fermentacije („sekundarna aroma"), pri katerem se ustvarijo sveže note mleka, masla in kisle sirotke, ter iz surovine („primarna aroma") z njenimi značilnimi nežnimi rastlinskimi in živalskimi notami. Skratka, primarne arome so posledica razmer, v katerih so bile vzrejene krave, pri čemer ima pomembno vlogo prehrana iz lokalne krme (sveža ali seno), sekundarne arome pa so povezane z avtohtono mikrobioto.

Tako kot posebne značilnosti, izoblikovane s tehnikami, ki so bile uporabljene pri vzreji živali in proizvodnji sira, imajo pomembno vlogo tudi okoljski, zgodovinski in kulturni vplivi. Pokrajina (Natura 2000), lokalna geologija (območje apulijske planote Murge z apnencem, skalovjem in reduciranimi glinami) in podnebje so vsi pomembni. V zgodovinskem in kulturnem smislu obstaja globoko zakoreninjena povezava med proizvodom in vrsto kmetovanja na zadevnem območju: male in srednje velike živinorejske kmetije, ki so večinoma družinske in strukturirane v skladu z lokalnimi običaji, kjer se govedo pase dolga časovna obdobja. Nazadnje, veliko je dokazov o tem, da je mocarela del zgodovine občine Gioia del Colle, vključno z dokumentarnim filmom, ki ga je Istituto Luce v občini Gioia del Colle posnel 28. avgusta 1950. Drugi zapisi kažejo, da je v zgodnjih desetletjih dvajsetega stoletja „kmet z imenom Clemente Milano, ki je gojil alpsko rjavo govedo na območju občine Gioia del Colle, [...] prvi mleko svoje živine uporabil za izdelavo posebnega svežega mlečnega proizvoda, znanega kot mocarela" (iz Gioia del Colle, oggi [„Gioia del Colle, Danes"], uredil Giovanni Bozzo za Japigia Editrice, Bari 1970). V članku Giovannija Carana Donvita iz leta 1922 je omenjeno, da je bila „[...] ‚Mozzarella di Gioia (del Colle)' zelo cenjena in iskana, zanjo pa se je plačevala čedna vsota na trgu v Rimu in Neaplju, pa tudi v Bariju, Tarantu, Lecceu, Foggi in drugih manjših mestih" (La riforma sociale [„Socialna reforma"], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi — Roux e Viarengo, Torino). Nazadnje, obstajajo dokazi, da se od šestdesetih let prejšnjega stoletja prirejajo številni lokalni dogodki, namenjeni povečanju prepoznavnosti mocarele.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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