C/2025/2612

5.5.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/2612)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Mozzarella di Gioia del Colle”

EU-nr: PDO-IT-02384-AM01 – 12.2.2025

1. **Produktens namn**

”Mozzarella di Gioia del Colle”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Masaf (ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringen är en standardändring i den mening som avses i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom den inte inbegriper en ändring av namnet, inte innebär en risk för att sambandet inte längre uppfylls och inte innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Ändring av artikel 5 i produktspecifikationen avseende råvaror*

Ändringen påverkar den period inom vilken mjölken måste bearbetas.

Meningen har omformulerats på följande sätt:

”Måste bearbetas inom 48 timmar efter den senaste mjölkningen.”

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Motivering:

I den tidigare versionen hänvisades det till den första mjölkningen.

Detta har ändrats eftersom den tidigare versionen innebar att det parti mjölk som samlades in på lördag morgon inte kunde användas då det omfattade mjölk både från den första mjölkningen på fredag kväll (t.ex. kl. 17.00) och från mjölkningen på lördag morgon. Eftersom ingen bearbetning sker vid mejeriet på söndagar bearbetades mjölken inte förrän på måndag morgon (kl. 04.00 på morgonen), dvs. 59 timmar efter den första mjölkningen. Ändringen innebär att även det parti mjölk som samlas in på lördagen (sista mjölkningen kl. 06.00) får bearbetas på måndagen (kl. 04.00 på morgonen) eftersom de 48 timmarna räknas från den senaste mjölkningen.

Denna ändring har ingen inverkan på kvaliteten på den mjölk som bearbetas och förhindrar ekonomiska förluster för jordbrukarna.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring av artikel 8 i produktspecifikationen och punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet avseende de särskilda reglerna för märkning av produkten*

Denna ändring avser en av uppgifterna på etiketten.

Närmare bestämt har man beslutat att stryka följande formulering:

”(...) och framställningsdatum (...)”

Det enda syftet med ändringen är att undvika att skapa förvirring hos konsumenterna när det gäller de olika datum som redan står på etiketten, och istället understryka produktens utgångsdatum. På grund av logistiska krav når inte produkten matbutikernas hyllor förrän fyra till fem dagar efter framställningsdagen. Tiden det tar att transportera och stapla varorna innebär att konsumenterna kan tro att mozzarellan inte längre är färsk, eftersom produkten inte blir tillgänglig förrän fyra till fem dagar efter framställning.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Mozzarella di Gioia del Colle”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Mozzarella di Gioia del Colle” är en färskost av trådig ostmassa som enbart framställs av hel komjölk och en startkultur från vassle. Osten har följande kännetecken:

a) Följande kemiska sammansättning (värden för färsk ost): laktos ≤ 0,6 %, mjölksyra ≥ 0,20 %, fukt 58–65 %, fett 15–21 % (av våtvikt).

b) En smak som påminner om aningen sur mjölk, med en behaglig eftersmak av jäst eller sur vassle (starkare i nyligen framställd ost) och med en arom av sur mjölk, som ibland åtföljs av en lätt antydan till smör.

c) Frånvaro av konserveringsmedel, tillsatser och processhjälpmedel.

”Mozzarella di Gioia del Colle” har en slät eller aningen fibrig yta. Osten är glansig och jämn, och känns inte kladdig. Det är en vit ost, möjligen med en aningen halmgul ton beroende på säsong. När den skärs upp ska osten ha en elastisk konsistens och vara fri från defekter. En liten mängd vit vassle ska sippra fram från den skurna osten.

”Mozzarella di Gioia del Colle” finns i tre former: rund, tvinnad till knutar och flätad. Beroende på form och storlek varierar portionsvikten från 50 g till 1 000 g. Osten saluförs nedsänkt i konserveringsvätska (vatten, möjligen med tillsatt salt och aningen syrat).

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Kornas kost kan inbegripa spannmålsbaserade (majs, korn, vete och havre) och baljväxtbaserade (soja, bondbönor, åkerbönor och foderärter) koncentrat eller grovt mjöl eller flingor, som även kan ges som kompletterande foder. Biprodukter av johannesbröd och från spannmålsbearbetning – vanligt vetekli och klimjöl eller klimjöl från durumvete – kan även användas, förutsatt att de inte överstiger 40 % av torrsubstansen. Kornas kost kan dessutom kompletteras med vitamin- och mineralkomplex.

För att inte försämra de kvalitetsegenskaper som tillskrivs ”Mozzarella di Gioia del Colle” genom sambandet med det geografiska området ska åtminstone 60 % av de produkter som används för att utfodra korna komma från det område som beskrivs i punkt 4. Denna procentandel uppnås genom användning av gräs och/eller hö från ängar belägna inom det avgränsade området. Denna del av fodret är förknippad med smältbara fibrer, som i vid mening definieras som grönfoder (gräs och/eller hö, bete osv.), och detta har en stor inverkan på mjölkens kemiska och organoleptiska egenskaper.

Med tanke på förhållandena i fråga om geografi, jordmån och klimat har det geografiska området aldrig varit – och kommer aldrig att vara – lämpat för att odla spannmål såsom majs eller oljeväxter såsom soja, som används för att framställa proteinfoder. Eftersom det inte är möjligt att ersätta dessa foder med högkvalitativt grovfoder med ursprung i området måste det vara tillåtet att använda kompletterande koncentrat och foder från utanför området. Dessa produkter bryts enkelt ner och upplöses i vånmen (kornstorlek mindre än 0,8 cm, dvs. som inte kan utlösa sammandragningar i vånmen) så att de ger energi (främst från kolhydratreserver som till exempel stärkelse) och lättillgänglig protein till mikrofloran i vånmen. Eftersom dessa produkters roll är begränsad till den fysiologiska funktionen att främja mikrofloran har de dock ingen inverkan alls på mjölkens eller mozzarellans egenskaper. Det är i stället det obligatoriska betet under den tid det är möjligt (150 dagar) och det faktum att kosten till stor del utgörs av foder som produceras i området som bidrar till att fastställa de kemiska och sensoriska egenskaperna hos råvaran och slutprodukten. Dessa är därför två grundläggande inslag som bidrar till sambandet mellan råvaran, slutprodukten och området.

Endast obehandlad hel komjölk, som samlats från två olika mjölkningar, används för att framställa denna ost. Mjölken kan vara termiserad eller pastöriserad.

Osten framställs enligt den traditionella metoden att använda vassle som startkultur.

Den mjölk som används för att framställa ”Mozzarella di Gioia del Colle” kommer från kor av raserna bruna, frisona (frisisk), pezzata rossa (rödbrokig) eller jersey och korsningar mellan dessa. Åtminstone 60 % av den sammanlagda torrsubstans som ges som foder till mjölkkorna är gräs och/eller hö från ängar med en stor variation av vegetation.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i framställningsprocessen – uppfödningen och mjölkningen av korna, insamlingen och bearbetningen av mjölken och framställningen av själva osten – sker inom det geografiska område som beskrivs i punkt 4.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Mozzarella di Gioia del Colle” får saluföras i förpackningar av olika vikt och/eller som enskilda portioner. Osten saluförs nedsänkt i konserveringsvätska (vatten, möjligen med tillsatt salt och aningen syrat).

Eftersom det är en färsk produkt som tenderar att försämras snabbt ska ”Mozzarella di Gioia del Colle” förpackas i samma lokaler som där den framställs, inom det geografiska område som definieras i punkt 4.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Logotypen (bild 1) ska tryckas på den förpackning som används för att saluföra ”Mozzarella di Gioia del Colle”.

Logotypen på bild 1 ska synas tydligt på märkningens eller förpackningens ovansida och på sidorna. Logotypen ska finnas på båda sidorna på enskilt förpackade portioner.

Bild 1

Logotyp



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet omfattar kommunerna 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 och Turi i provinsen Bari, kommunerna Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra och Mottola i provinsen Taranto samt en del av kommunen Matera, som ligger i anslutning till kommunerna Altamura, Santeramo in Colle och Laterza, avgränsad av huvudvägarna SS 99 och SS 7.

5. **Samband med det geografiska området**

Det geografiska område där denna ost framställs omfattar delar av provinserna Bari och Taranto på Murge-platån, där det finns många mjölkgårdar med ursprung från 1200-talet. I detta område, där gårdar och mejerier ligger ganska nära varandra (många till och med i samma lokaler), har det sedan länge varit en lokal sedvänja att framställa mozzarella från komjölk. Det finns hänvisningar från 1885 till ”den utsökta mozzarellan från Apulien” i en publikation med titeln *L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* (”Jordbrukets Italien, en dagbok ägnad åt landsbygdsbefolkningens moraliska och ekonomiska förbättring”, Redaelli, Milano). Förutom vissa egenheter i fråga om geografi, jordmån och klimat, särskiljer sig detta område genom den gamla och djupt rotade tradition av ostframställning som har stått sig genom tiderna och har förts vidare från generation till generation. Båda dessa aspekter har stor inverkan på mjölkens och ostens egenskaper och är de främsta faktorer som bidrar till sambandet mellan ”Mozzarella di Gioia del Colle” och området.

De kemiska, fysikaliska och näringsmässiga egenskaperna hos i synnerhet mjölken har ett samband med området genom djurens kost och de allmänna miljöförhållandena där de föds upp. Det är väl känt att mjölkens sammansättning generellt har en nära koppling till det zootekniska sammanhang som djuren lever i och att typen av flyktiga föreningar är viktig för sammansättningen. Mjölkens aromatiska egenskaper beror på dessa ämnen, som till viss del bildas av djurets ämnesomsättning och till viss del av miljön. De flyktiga föreningarna från miljön kan hamna i mjölken genom antingen digestion (idissling) eller via lungorna (inandning). I det geografiska område där osten med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Mozzarella di Gioia del Colle” framställs har förhållandena i fråga om geografi, jordmån och klimat bidragit till det urval av vissa naturligt förekommande och odlade växtsorter som klarar av de varma och torra förhållanden som är vanliga i stäppartade miljöer. Den naturligt förekommande vegetationen är mestadels xerofil och utgörs bland annat av aromatiska örter, såsom *Thymus striatus*, *Ferula communis* och *Foeniculum vulgare*. Dessa växter – och xerofil vegetation överlag – är särskilt rika på polyfenoler, terpener, karbonylföreningar och andra flyktiga ämnen som kan ha direkt eller indirekt inverkan på mjölksmaken. Denna inverkan är direkt när ämnena överförs oförändrade, och indirekt när ämnena fungerar som prekursorer till andra

flyktiga ämnesomsättningsprodukter som inverkar på doften. Att djuren hela tiden befinner sig i denna miljö bidrar till att flyktiga principer med aromatiska egenskaper förs över till mjölken, särskilt vid vissa tider på året. Det är generellt sett det obligatoriska betet och det faktum att kosten till stor del utgörs av foder som produceras i området som garanterar mjölkens distinkta näringsmässiga och funktionella egenskaper, såsom fettprofilen och halten av flyktiga föreningar. Lokala miljöförhållanden och djuruppfödningstekniker spelar en viktig roll för att forma mjölkens mikroflora. Sammantaget har alla dessa faktorer en stor inverkan på de organoleptiska egenskaperna hos ”Mozzarella di Gioia del Colle”.

Vad gäller bearbetningsmetodens inverkan är detta den traditionella och historiska metod där det enbart är tillåtet att använda färsk mjölk och tillsätta lokal vassle (startkulturen). Den startkultur från vassle som tillsätts i mjölken utgör ännu ett samband med det lokala området då den har framställts på samma sätt sedan mycket lång tid tillbaka. Kulturen tillverkas av föregående dags vassle som har lämnats för att surna och därmed berikas med de enzymer som är karakteristiska för mjölkprodukten. Dessa aspekter garanterar ett starkt samband med området eftersom detta innebär att det mesta av det mikrobiologiska innehållet också är inhemskt. Den mikrobiella komponenten spelar en viktig roll för de sensoriska egenskaperna, eftersom det är den som bildar produktens sekundäraromer. Den inhemska mikrobiologiska profilen hos startkulturen från vassle garanteras delvis av egenskaperna hos den mjölk som den härrör från, men än viktigare av beredningsmetoden och den miljö där den får utvecklas. Blandningen av inhemska mikroorganismer i startkulturen återspeglar alla etapper i framställningsprocessen och överförs dagligen till mjölken och därför även till slutprodukten, och därmed upprätthålls sambandet med området kontinuerligt. De metoder som ostmästaren använder för att hantera vasslen i karet, mogna ostmassan och därefter bearbeta blandningen utgör tillsammans ett ytterligare samband med området. Kombinationen av alla bearbetningsparametrar inverkar på det mikrobiella ekosystemet, som redan är särskiljande, och påverkar därmed jäsningens förlopp. Ostmästarens expertis är viktig eftersom det är tack vare den mikroberna kan utvecklas på ett sätt som är unikt och inte kan återskapas, vilket därmed ger mozzarellan dess typiska sensoriska egenskaper. När det gäller smaken skapar denna jäsning aningen sura toner med en behaglig eftersmak av jäst som är starkare i nyligen framställd ost. Aromen från ostens framställningsprocess blandas med de aromer som härrör från mjölken, dvs. från jäsningsprocessen (sekundäraromer) som ger friska toner av mjölk, smör och syrlig vassle samt från råvarorna (primäraromer) med de karakteristiskt fina tonerna av växter och djur. Sammanfattningsvis speglar primäraromerna de förhållanden som korna föds upp i, där det lokala fodret (färskt eller hö) spelar en viktig roll, och sekundäraromerna har samband med den inhemska mikrofloran.

Förutom de särskilda egenskaper som uppstår i och med de metoder som används för att föda upp djuren och framställa osten, spelar även miljömässiga, historiska och kulturella aspekter in. Landskapet (Natura 2000), de lokala geologiska förhållandena (platåregionen Murge i Apulien, med kritkalk, klippterräng och begränsad förekomst av lera) och klimatet är viktiga faktorer. Traditionellt och kulturellt finns ett djupt rotat samband mellan produkten och typen av jordbruk i området, nämligen små och medelstora lantbruk som för det mesta drivs av familjer, med inriktning på djurhållning enligt lokala traditioner som innebär att korna får beta under långa perioder. Det finns också många bevis på att mozzarella har haft en roll i Gioia del Colles historia, bland annat en dokumentär som producerades av Istituto Luce i Gioia del Colle den 28 augusti 1950. Andra uppgifter visar att en jordbrukare vid namn Clemente Milano, som födde upp bruna alpinkor i Gioia del Colle-området i början av 1900-talet, var den förste att använda mjölk från sitt bestånd för att framställa den särskilda färska mjölkprodukt som kallas mozzarella (*Gioia del Colle, oggi* [”Gioia del Colle, i dag”], redigerad av Giovanni Bozzo åt Japigia Editrice, Bari 1970). I en artikel från 1922 av Giovanni Carano Donvito anges det att ”Mozzarella di Gioia del Colle” var mycket uppskattad och efterfrågad och var högt prissatt på marknaderna i Rom och Neapel samt i Bari, Taranto, Lecce, Foggia och andra mindre städer (*La riforma sociale* [”Den sociala reformen”], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi – Roux e Viarengo, Turin). Det finns även bevis på att ett stort antal lokala evenemang har anordnats sedan 1960-talet i syfte att höja profilen för mozzarellaosten.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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