

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2020/2018**ze dne 9. prosince 2020****o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení („Mozzarella di Gioia del Colle“ (CHOP))**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾, a zejména na čl. 52 odst. 3 písm. b) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Žádost o zápis názvu „Mozzarella di Gioia del Colle“ jako chráněného označení původu (CHOP) předložená Itálií byla podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1151/2012 zveřejněna v *Úředním věstníku Evropské unie* ⁽²⁾.
- (2) Dne 19. prosince 2019 obdržela Komise od Německa oznámení o námitce a související odůvodněné prohlášení o námitce. Dne 13. ledna 2020 postoupila Komise tyto dokumenty zaslané Německem Itálii.
- (3) Komise námitku podanou Německem přezkoumala a shledala ji přípustnou. Slovo „Mozzarella“, které je součástí názvu „Mozzarella di Gioia del Colle“, je totožné s názvem, jenž se v Německu používá pro druh sýra, který se v Německu vyrábí a uvádí na trh v komerčním měřítku. V námitce se tvrdí, že název „Mozzarella di Gioia del Colle“ nemůže být zapsán jako chráněné označení původu podle nařízení (EU) č. 1151/2012, neboť nesplňuje požadavky uvedeného nařízení, jelikož název „Mozzarella“ je považován za druhový, a tudíž nezpůsobilý k zápisu. V námitce se také tvrdí, že žádost o zápis názvu „Mozzarella di Gioia del Colle“ nesplňuje podmínku uvedenou v článku 5 a v čl. 7 odst. 1 nařízení (EU) č. 1151/2012, neboť ani jakost, ani vlastnosti sýra nejsou zásadně nebo výlučně dány konkrétním zeměpisným prostředím s jeho vlastními přírodními a lidskými činiteli. V námitce se rovněž tvrdí, že zápis navrhovaného názvu „Mozzarella di Gioia del Colle“ by ohrozil existenci totožného názvu („Mozzarella“) a existenci produktů, které byly na německém trhu v souladu s právem po dobu nejméně pěti let přede dnem zveřejnění žádosti o zápis názvu „Mozzarella di Gioia del Colle“. Kromě toho se v námitce tvrdí, že tato žádost o zápis je v rozporu se zápisem názvu „Mozzarella“ jako zaručené tradiční speciality bez vyhrazení názvu (nařízení (ES) č. 2527/98).
- (4) Dopisem ze dne 12. února 2020 vyzvala Komise zúčastněné strany, aby zahájily náležité konzultace v zájmu dosažení vzájemné dohody v souladu s jejich vnitřními postupy.
- (5) Z důvodu administrativní chyby však strany dopis Komise ze dne 12. února 2020 neobdržely. Německo formálně obdrželo výzvu k zahájení náležitých konzultací v zájmu dosažení dohody dne 14. října 2020. Itálie ji formálně obdržela dne 26. října 2020.
- (6) Ačkoli již v březnu 2020 došlo ohledně zápisu názvu „Mozzarella di Gioia del Colle“ ke komunikaci a k zásadní shodě, strany dosáhly formální dohody až v listopadu 2020. O dohodě informovala Komise dne 9. listopadu 2020 Itálie.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Úř. věst. C 356, 21.10.2019, s. 10.

- (7) Itálie a Německo potvrdily, že ochrana označení „Mozzarella di Gioia del Colle“ by se neměla vztahovat na samostatný název „Mozzarella“, nýbrž pouze na celý složený název „Mozzarella di Gioia del Colle“. Podáním žádosti o zápis názvu „Mozzarella di Gioia del Colle“ neusilovala Itálie o to, aby jí bylo používání výrazu „Mozzarella“ vyhrazeno.
- (8) Kromě toho se dohodly, že ve specifikaci produktu a v jednotném dokumentu by měl po výrazu „Mozzarella“ vždy následovat výraz „di Gioia del Colle“ na znamení toho, že ochrana odkazuje pouze na uvedený složený název. Specifikace produktu a jednotný dokument byly odpovídajícím způsobem změněny.
- (9) Obsah dohody uzavřené mezi Itálií a Německem by měl být zohledněn, neboť je v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 1151/2012 a právními předpisy EU.
- (10) Itálie a Německo také navrhly, aby toto nařízení obsahovalo poznámku pod čarou, která vysvětlí, že ochrana názvu „Mozzarella“ se nežadá. Z důvodu jasnosti a právní jistoty by však mělo být prohlášení o stavu ochrany konkrétního výrazu přesunuto přímo do normativní části tohoto nařízení.
- (11) Po výslovném vyjasnění stavu výrazu „Mozzarella“ v článku tohoto nařízení se tvrzení zakládající se na rozporu této žádosti se zápisem výrazu „Mozzarella“ jako zaručené tradiční speciality bez vyhrazení názvu stává neplatným.
- (12) Dne 17. ledna 2020 obdržela Komise oznámení o námitce od Konsorcia pro obecné názvy potravin („Consortium for Common Food Names“, CCFN) a od Rady USA pro export mléčných výrobků („U.S. Dairy Export Council“, USDEC). Dne 21. ledna 2020 postoupila Komise toto oznámení o námitce Itálii. Dne 17. března 2020 obdržela Komise ve stanovené lhůtě odůvodněné prohlášení o námitce.
- (13) Komise námitku podanou Konsorciem pro obecné názvy potravin (CCFN) a Radou USA pro export mléčných výrobků přezkoumala a shledala ji přípustnou. Výraz „Mozzarella“, který je součástí názvu „Mozzarella di Gioia del Colle“, je totožný s výrazem, jenž se používá pro druh sýra, pro který existuje aktivní norma ze sbírky Codex Alimentarius (Codex Stan 262-2006). V námitce se tvrdí, že název „Mozzarella di Gioia del Colle“ nemůže být zapsán jako chráněné označení původu podle nařízení (EU) č. 1151/2012, neboť název „Mozzarella“ je druhový výraz a žádost neobsahuje ujištění, že se pro uvedený výraz nežadá ochrana a že tento druhový výraz zůstane ve volném užívání. CCFN a USDEC kromě toho vyjádřily obavy ohledně postupu prováděného na úrovni členského státu v souvislosti s údajnou změnou názvu produktu, přičemž tvrdily, že došlo k porušení podmínek stanovených v článku 5 a v čl. 7 odst. 1 nařízení (EU) č. 1151/2012.
- (14) Dopisem ze dne 8. dubna 2020 vyzvala Komise zúčastněné strany, aby zahájily náležité konzultace v zájmu dosažení vzájemné dohody v souladu s jejich vnitřními postupy.
- (15) Itálie a Konsorcium pro obecné názvy potravin (CCFN) a Rada USA pro export mléčných výrobků (USDEC) potvrdily, že označení „Mozzarella di Gioia del Colle“ by mělo být chráněno jako celek, zatímco samostatný název „Mozzarella“ se může při označování nebo obchodní úpravě produktů na území Unie i nadále používat, budou-li dodrženy zásady a pravidla použitelné v jejím právním řádu.
- (16) Konsorcium pro obecné názvy potravin (CCFN) a Rada USA pro export mléčných výrobků (USDEC) však neudělily svůj konečný souhlas z toho důvodu, že jim Itálie nepředložila dokumenty týkající se vnitrostátního postupu a nepotvrdila možnost volného užívání názvu „Mozzarella“ v souvislosti s budoucími žádostmi o ochranu názvu „Mozzarella di Gioia del Colle“ mimo EU.
- (17) Obsah částečné dohody uzavřené mezi Itálií a Konsorciem pro obecné názvy potravin (CCFN) a Radou USA pro export mléčných výrobků (USDEC) by měl být zohledněn, neboť je v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 1151/2012 a právními předpisy EU.

- (18) Pokud jde o ostatní tvrzení, Komise ověřila, že postup prováděný na úrovni členského státu se týkal názvu, jehož se týkala žádost, a že uvedený název se používá při obchodování nebo v běžném jazyce k popisu konkrétního produktu v souladu s čl. 7 odst. 1 nařízení (EU) č. 1151/2012.
- (19) Možné budoucí používání chráněného označení původu „Mozzarella di Gioia del Colle“ mimo EU zůstává mimo oblast působnosti nařízení (EU) č. 1151/2012.
- (20) O ochranu výrazu „Mozzarella“ jako takového se nežadá.
- (21) Označení původu „Mozzarella di Gioia del Colle“ (CHOP) by proto mělo být chráněno jako celek, zatímco výraz „Mozzarella“ by mělo být možné na území Unie i nadále používat, budou-li dodrženy zásady a pravidla použitelné v jejím právním řádu. Konsolidovaná verze jednotného dokumentu by měla být zveřejněna pro informaci.
- (22) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Výboru pro politiku jakosti zemědělských produktů,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název „Mozzarella di Gioia del Colle“ (CHOP) se zapisuje do rejstříku.

Název uvedený v prvním pododstavci označuje produkt třídy 1.3. Sýry uvedené v příloze XI prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ⁽³⁾. Konsolidovaný jednotný dokument je uveden v příloze tohoto nařízení.

Článek 2

Název „Mozzarella“ se může i nadále používat na území Unie, budou-li dodrženy zásady a pravidla použitelné v jejím právním řádu.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 9. prosince 2020.

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

⁽³⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ze dne 13. června 2014, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 36).

PŘÍLOHA

„MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE“

EU č.: PDO-IT-02384 – 29.12.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názy)**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Druh produktu*

Třída 1.3 Sýry

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Mozzarella di Gioia del Colle“ je čerstvý tažený sýr vyráběný pouze z plnotučného kravského mléka a syrovátkové startovací kultury. Má tyto vlastnosti:

- a) chemické složení (hodnoty pro čerstvý sýr): laktóza $\leq 0,6$ %, mléčná kyselina $\geq 0,20$ %, vlhkost 58–65 %, tuk 15–21 % ve vlhkém stavu;
- b) chuť připomínající mírně kyselé mléko s příjemnou dochutí fermentace nebo kyselé syrovátky (silnější u čerstvě vyrobeného sýra) a kyselé mléčné aroma, někdy s mírným nádechem másla;
- c) nenacházejí se v něm konzervační látky, přídatné látky a pomocné látky.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ má hladký nebo mírně vláknitý povrch. Sýr je lesklý, není slizký ani drolivý. Jedná se o bílý sýr, případně v závislosti na ročním období s mírným slámovým odstínem. Při krájení by sýr měl mít pružnou konzistenci a měl by být bez vad. Z nakrájeného sýra by mělo vytéci malé množství bílé syrovátky.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ se vyrábí ve třech tvarech, a to kulatém, zakrouceném do uzlů a zapleteném. V závislosti na tvaru a velikosti hmotnost porce kolísá mezi 50 g a 1 000 g. Sýr je uváděn na trh ponořený do konzervační tekutiny (voda, případně s přidáním soli a mírně okyselená).

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

K výrobě tohoto sýra se používá pouze syrové plnotučné kravské mléko, které se získává během dvou oddělených dojení. Mléko může být tepelně ošetřeno nebo pasterizováno.

Sýr se vyrábí tradičním postupem za použití syrovátkové startovací kultury.

Mléko používané pro výrobu sýra „Mozzarella di Gioia del Colle“ pochází ze stád skotu plemene Bruna, Frisona, Pezzata Rossa nebo Jersey a jejich kříženců, přičemž nejméně 60 % celkové sušiny podávané jako krmivo dojnicím tvoří tráva a/nebo seno z luk, které nabízejí velmi rozmanitou vegetaci.

Krmivo pro krávy může rovněž zahrnovat koncentráty na bázi obilnin (kukuřice, ječmen, pšenice, oves) a luštěnin (soja, bob obecný, bob polní, hrách polní), moučku nebo lupínky, které mohou být rovněž podávány jako doplňková krmiva. Lze použít také vedlejší produkty zpracování svatojánského chleba a obilovin, jako jsou otruby a šrot pšenice obecné a šrot pšenice tvrdé, pokud nepřesahují 40 % sušiny. V neposlední řadě lze výživu krav doplnit také vitamínovými a minerálními složkami.

Aby se zabránilo ohrožení jakostních vlastností, které produkt „Mozzarella di Gioia del Colle“ získává díky vazbě na danou oblast, musí alespoň 60 % produktů používaných pro krmení krav pocházet z oblasti popsané v bodě 4. Tento procentní požadavek je splněn za použití trávy a/nebo sena z luk nacházejících se ve vymezené oblasti. Jedná se o část

krmiva, která je spojena se stravitelnými vlákny, jež jsou široce definovány jako „pícniny“ (tráva a/nebo seno, pastvina atd.), a která má zásadní vliv na chemické a organoleptické vlastnosti mléka.

Vzhledem k zeměpisným, půdním a klimatickým podmínkám nebyla zeměpisná oblast nikdy – a nikdy nebude – vhodná pro pěstování obilovin, jako je kukuřice, nebo olejnin, jako je sója, z nichž se získávají bílkovinná krmiva. Vzhledem k tomu, že tato krmiva nelze nahradit vysoce kvalitními krmivy pocházejícími z dané oblasti, je třeba povolit použití doplňkových koncentrátů a krmiv z jiných oblastí. Tyto produkty se snadno rozkládají a rozpouštějí v bacheru (velikost zrna menší než 0,8 cm – tj. nemůže podněcovat kontrakce bacheru), takže pro jeho mikrobiom poskytují energii (zejména z přebytečných sacharidů, jako je škrob) a snadno dostupné bílkoviny. Avšak vzhledem k tomu, že jejich úloha je omezena na fyziologickou funkci podpory mikrobiomu, nemají vůbec žádný vliv na vlastnosti mléka nebo produktu „Mozzarella di Gioia del Colle“. Aspekty stravy, které pomáhají určit chemické a senzorické vlastnosti suroviny a konečného produktu, jsou tudíž povinná pastva v době, kdy je to skutečně možné (150 dnů), a strava bohatá na krmivo vyprodukované v dané oblasti. Toto jsou tedy dva základní prvky spojující surovinu, konečný produkt a území.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze výrobního procesu – chov a dojení krav, sběr a zpracování mléka a výroba samotného sýra – probíhají v zeměpisné oblasti popsané v bodě 4.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Vzhledem k tomu, že se jedná o čerstvý produkt, který se rychle kazí, musí se produkt „Mozzarella di Gioia del Colle“ balit ve stejných prostorách, ve kterých se vyrábí, a to v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

Produkt „Mozzarella di Gioia del Colle“ lze uvádět na trh v baleních o různých hmotnostech a/nebo jednotlivých porcích. Je uváděn na trh ponořený do konzervační tekutiny (voda, případně s přídavkem soli a mírně okyselená).

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Logo (obrázek 1) a datum výroby musí být vytištěno na obalu, který se používá k uvádění produktu „Mozzarella di Gioia del Colle“ na trh.

Logo znázorněné na obrázku 1 musí být zřetelně uvedeno na horní straně označení nebo obalu, jakož i na jeho stranách. Logo znázorněné na obrázku 1 musí být zobrazeno na obou stranách zabalených jednotlivých porcí.



Obrázek 1: logo

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

V oblasti produkce se nacházejí obce 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; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca,

Massafra a Mottola v provincii Taranto; a část obce Matera, která sousedí s obcemi Altamura, Santeramo in Colle a Laterza, vymezená na hlavních silnicích SS 99 a SS 7.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Zeměpisná oblast produkce tohoto sýra zahrnuje části provincií Bari a Taranto na náhorní plošině Murge, kde se nachází mnoho mléčných farem („kravské farmy“ mající původ v době Bedřicha II.). V této oblasti, kde se zemědělské podniky a mlékárny nacházejí v těsné blízkosti (mnoho z nich dokonce i v týchž prostorách), je výroba produktu „Mozzarella di Gioia del Colle“ z kravského mléka již dlouhou dobu místním zvykem. Z roku 1885 pocházejí odkazy na „vynikající mozzarellu z Apulie“ v publikaci s názvem *L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* („Zemědělská Itálie. Deník věnovaný morálnímu a hospodářskému povznesení venkovského obyvatelstva“) (Redaelli, Milán). Kromě určitých zeměpisných, půdních a klimatických zvláštností je oblast typická pro svou starobylou hluboce zakořeněnou tradici výroby sýra, která se ustálila a předává se z generace na generaci. Oba tyto aspekty mají výrazný dopad na vlastnosti mléka a sýrů a jsou hlavními faktory, které spojují produkt „Mozzarella di Gioia del Colle“ s tímto územím.

Zejména chemicko-fyzikální a nutriční vlastnosti mléka jsou spojeny s územím prostřednictvím stravy dodávané zvířatům a širšího prostředí, v němž jsou chována. Je dobře známo, že složení mléka je obecně úzce spojeno se zootechnickým prostředím, v němž zvířata žijí, a že pro složení je velmi důležitý druh těkavých sloučenin. Aromatické vlastnosti mléka závisí na těchto látkách, které jsou částečně tvořeny metabolismem zvířete a částečně životním prostředím. Těkavé sloučeniny z prostředí mohou pronikat do mléka buď trávením (přežvykáváním), nebo plícemi (vdechováním). V zeměpisné oblasti produkce CHOP „Mozzarella di Gioia del Colle“ vedly zeměpisné, půdní a klimatické podmínky k selekci některých přirozeně se vyskytujících a pěstovaných rostlinných odrůd, které jsou odolné vůči horku a suchu typickému pro pseudostepní prostředí. Přirozeně se vyskytující vegetace je převážně suchomilná a zahrnuje aromatické trávy, jako je *Thymus striatus*, *Ferula communis* a *Foeniculum vulgare*. Tyto rostliny – a suchomilná vegetace obecně – jsou obzvláště bohaté na polyfenoly, terpeny, karbonylové sloučeniny a jiné těkavé látky, které mohou mít přímý nebo nepřímý vliv na chuť mléka. Tento vliv je přímý, když jsou přeneseny beze změny, a nepřímý, když působí jako prekurzory pro jiné těkavé metabolity s vlivem na vůni. Stálá přítomnost zvířat v tomto prostředí napomáhá tomu, že se zejména v určitých obdobích roku těkavé látky s aromatickými vlastnostmi dostávají do mléka. Celkově je to povinná pastva a strava bohatá na krmivo vyprodukované v dané oblasti, jež zaručují charakteristické nutriční a funkční vlastnosti mléka, jako je jeho tukový profil a obsah těkavých sloučenin. Důležitou úlohu při vytváření mléčné mikroflóry hrají místní podmínky životního prostředí a techniky chovu. Všechny tyto faktory dohromady mají velký vliv na organoleptické vlastnosti sýra „Mozzarella di Gioia del Colle“.

Pokud jde o vliv zpracovatelského postupu, jedná se o tradiční metodu, která umožňuje využití pouze čerstvého mléka a přidání místní syrovátky (startovací kultury). Startovací syrovátka, která je přidávána do mléka, představuje další vazbu na místní území, neboť se po velmi dlouhou dobu vyrábí stejným způsobem, a to za použití syrovátky z předchozího dne, která zkysla, což umožňuje její obohacení mléčnými enzymy charakteristickými pro danou mlékárnu. Tyto aspekty zaručují silnou vazbu na území, neboť díky nim je většina mikrobiologických složek rovněž původní. V sensorických vlastnostech hraje důležitou úlohu mikrobiální složka, která napomáhá tvorbě „sekundárních aromat“ produktu. Původní mikrobiologický profil syrovátkové startovací kultury je zaručen částečně vlastnostmi mléka, z něhož je získána, avšak ještě důležitější je způsob její přípravy a prostředí, ve kterém se tato kultura nechává rozvíjet. „Směs původních mikroorganismů“ obsažená ve startovací kultuře odráží všechny fáze výrobního procesu a je denně přenášena do mléka, a tudíž do konečného produktu, čímž se trvale udržuje spojení s územím. Další výraznou vazbu na dané území vytvářejí metody, které výrobce sýra používá k tvorbě syrovátky v kádi, k dozrávání syřeniny a poté ke zpracování směsi. Kombinace všech parametrů zpracování má totiž vliv na mikrobiální ekosystém, který je již tak zcela specifický, a tak formuje postup fermentace. Odborné znalosti výrobce sýra jsou v tomto ohledu zásadní, neboť umožňují, aby se mikroorganismy vyvíjely jedinečným a neopakovatelným způsobem, což dává produktu „Mozzarella di Gioia del Colle“ jeho typické sensorické vlastnosti. Pokud jde o chuť, vytváří tato fermentace mírně nakyslé tóny s příjemnou dochutí droždí, která je silnější v čerstvě vyrobeném sýru. Aroma získané z procesu výroby sýra se prolíná s aromaty získanými z mléka, tj. z fermentačního procesu („sekundární aroma“), který vytváří čerstvé tóny mléka, másla a kyselý syrovátky, a ze suroviny („primární aroma“) s jejími charakteristicky jemnými rostlinnými a animálními tóny. Stručně řečeno, primární aroma odráží podmínky, za kterých byly krávy chovány, přičemž důležitou roli hraje strava složená z místních pícnin (čerstvé nebo seno), a sekundární aroma jsou spojena s místní mikroflórou.

Svoji roli hrají nejen specifické vlastnosti, které vznikají díky metodám používaným při chovu zvířat a při výrobě sýra, ale také environmentální, historické a kulturní vlivy. V této souvislosti je důležitá krajina (Natura 2000), místní geologie (region náhorní plošiny Murge v Apulii s křídovým vápencem, skalnatými výběžky a sníženým podílem jílu) i podnebí. Z historického a kulturního hlediska existuje mezi produktem a druhem zemědělské činnosti v této oblasti hluboce zakořeněná spojitost. Malé a střední zemědělské podniky s chovem hospodářských zvířat jsou většinou v rodinném vlastnictví a jsou strukturovány podle místních zvyklostí, kdy dobytek tráví dlouhou dobu na pastvě. V neposlední řadě existuje mnoho důkazů o tom, že mozzarella hrála v historii Gioia del Colle důležitou roli, včetně dokumentárního filmu vyrobeného Istituto Luce v Gioia del Colle dne 28. srpna 1950. Další záznamy ukazují, že v prvních desetiletích 20. století „zemědělec Clemente Milano, který chová dobytek plemene Bruna Alpina v oblasti Gioia del Colle, poprvé použil mléko od svých zvířat k výrobě speciálního čerstvého mléčného výrobku známého jako mozzarella“ (*Gioia del Colle, oggi* („Gioia del Colle dnes“), redakčně upravil Giovanni Bozzo pro Japigia Editrice, Bari 1970). Giovanni Carano Donvito ve svém článku z roku 1922 uvádí, že „... „Mozzarella di Gioia (del Colle)“ byla vysoce ceněna, vyhledávána a dobře placena na trhu v Římě a Neapoli, jakož i v Bari, Tarantu, Lecce, Foggie a dalších menších městech“ (*La riforma sociale* („Sociální reforma“), F. S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi — Roux e Viarengo, Turín). V neposlední řadě existují důkazy o tom, že od 60. let 20. století se organizuje mnoho místních akcí zaměřených na zvýšení prestiže produktu „Mozzarella di Gioia del Colle“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it), kliknout na „Prodotti DOP IGP“ (Produkty s CHOP a CHZO – na obrazovce nahoře vpravo), dále pak na „Prodotti DOP IGP STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).
