

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2019/C 356/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE“**ELi nr: PDO-IT-02384 – 29.12.2017****KPN (X) KGT ()****1. Nimetus(ed)**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**3.1. Toote liik**

Klass 1.3. Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Juust „Mozzarella di Gioia del Colle“ on värske, ainult täislehmapiimast valmistatud ja vadaku starterkultuuri sisaldav toorjuust. Toote iseloomulikud omadused on järgmised:

- a) Järgmine keemiline koostis (värske juustu väärtused): laktoos \leq 0,6 %, piimhape \geq 0,20 %, niiskus 58–65 %, rasvasisaldus 15–21 % märgainest.
- b) Maitse meenutab mahedat hapupiima, meeldiv järelmaitse kääritamist või hapuvadakut (tugevam äsja valmistatud juustu puhul) ning hapukalt piimjale aroomile võib lisanduda kergelt võine noot.
- c) Puuduvad säilitus-, lisa- ja abiained.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ pind on sile või kergelt kiuline. Juust on läikiv, ei ole limane ega kihiline. Juust on valge ja võib olenevalt aastaajast olla ka kergelt õlgkollase tooniga. Lõikamisel peab juust olema elastne ja defektideta. Lõigatud juustust peaks välja voolama veidi valget vadakut.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ võib olla kolme kujuga: ümmargune, sõlme keeratud ja põimitud. Sõltuvalt kujust ja suuruselt varieerub portsjoni kaal vahemikus 50–1 000 grammi. Juustu turustatakse konserveerivas vedelikus (vesi, võib olla lisatud soola ja kergelt hapestatud).

(¹) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Selle juustu valmistamiseks kasutatakse ainult toorest täislehmapiima, mis on kogutud kahe eraldi lüpsiseansi jooksul. Piima võib kuumtöödelda või pastöriseerida.

Juust on valmistatud vadaku starterkultuuri kasutamise traditsioonilise tava kohaselt.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ valmistamiseks kasutatav piim on pärit Bruna, Frisona, Pezzata Rossa või Jersey tõugu veiste ja nende ristandite karjadest, kusjuures vähemalt 60 % piimalehmadele söödetavast kuivainest on rohi ja/või hein laia taimevalikuga heinamaadelt.

Lehmade dieet võib sisaldada ka teravilja- (mais, oder, nisu, kaer) ja kaunviljapõhiseid (soja, põldoad, põldhersed) kontsentrante, jahu või helbeid, mida võib manustada ka täiendsöödana. Samuti võib kasutada jaanikaunade ja teravilja töötlemise kõrvalsaadusi – pehme nisu kliid ja peenkliid, kõva nisu peenkliid – tingimusel, et need ei ületa 40 % kuivainest. Lisaks võib lehmade dieeti täiendada vitamiinide ja mineraalainekompleksidega.

Et vältida „Mozzarella di Gioia del Colle“ kohaliku piirkonnaga seotusest tulenevate kvaliteediomaduste kahjustamist, peab vähemalt 60 % lehmade söödaks kasutatavatest toodetest pärinema punktis 4 kirjeldatud piirkonnast. Seda nõuet tuleb täita, kasutades nimetatud piirkonnas asuvatelt heinamaadelt saadud rohku ja/või heina. Tegemist on sellise osaga söödast, mis on seotud seeduva kiudainega ja mis on laialt määratletud „rohttaimedena“ (rohi ja/või hein, karjamaa jne), ning sel on suur mõju piima keemilistele ja organoleptilistele omadustele.

Võttes arvesse geograafilisi, mulla- ja kliimatingimusi, ei ole see geograafiline piirkond kunagi olnud – ega ole ka edaspidi – sobiv sellise teravilja kasvatamiseks, nagu mais või õliseemnekultuurid, näiteks soja, kust saadakse proteiinsööt. Kuna kõnealust söötta ei saa asendada kvaliteetse kuivisöödaga, mis on pärit samast piirkonnast, peab olema lubatud kasutada täiendavaid kontsentrante ja söötta väljastpoolt piirkonda. Need tooted lagunevad ja lahustuvad vatsas kergesti (tera suurus on väiksem kui 0,8 cm – st ei suuda stimuleerida mao kontraktsioone), nii et need annavad energiat (peamiselt süsivesikute reservist, näiteks tärklisest) ja kergesti kättesaadavat valku mäletsejaliste mikrobioomi jaoks. Kuna aga nende roll piirdub mikrobioomi toetamise füsioloogilise funktsiooniga, ei avalda need mingit mõju piima või *mozzarella* omadustele. Seetõttu kujutavad kohustuslik karjatamine ajal, mil see on võimalik (150 päeva), ja piirkonnas toodetud sööda rikas dieet endast neid dieedi aspekte, mis aitavad määrata tooraine ja valmistootte keemilised ja sensoorsed omadused. Seetõttu on need kaks põhielementi, mis ühendavad toorainet, valmistoodet ja territooriumi.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik tootmisprotsessi etapid – lehmade kasvatamine ja lüpsmine, piima kogumine ja töötlemine ning juustu valmistamine – toimuvad punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kuna tegemist on värskel tootega, mis kipub kiiresti riknema, tuleb „Mozzarella di Gioia del Colle“ pakendada samas rajatises, kus see on valmistatud, punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

Juustu „Mozzarella di Gioia del Colle“ võib turustada erineva kaaluga pakendites ja/või üksikportsjonitena. Seda turustatakse konserveerivas vedelikus (vesi, võib olla lisatud soola ja kergelt hapestatud).

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Logo (joonis 1) ja tootmiskuupäev tuleb trükkida pakendile, mida kasutatakse „Mozzarella di Gioia del Colle“ turustamiseks.

Joonisel 1 kujutatud logo peab olema märgistuse või pakendi ülemisel küljel ning külgedel selgelt nähtav. Joonisel 1 kujutatud logo peab olema nähtav pakendatud üksikportsjonide mõlemal küljel.

Joonis 1

Logo



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Tootmispiirkond hõlmab Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina di Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo Colle ja Turi omavalitsusüksusi Bari provintsis; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra ja Mottola omavalitsusüksusi Taranto provintsis ja osa Matera omavalitsusüksusest, mis asub Altamura, Santeramo di Colle ja Laterza omavalitsusüksuste kõrval ning on piiritletud SS 99 ja SS 7 maanteedega.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Geograafiline piirkond, kus seda juustu toodetakse, hõlmab Bari ja Taranto provintse Murge platool, kus on palju piimafarme (Frederico ajastu lehmafarme). Selles piirkonnas, kus farmid ja meiereid asuvad üsna tihedalt koos (paljud isegi samades hoonetes), on ammu olnud tava toota mozzarella't lehmapiimast: väljaandes *L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* [„Põllumajanduslik Itaalia, ajakiri, mis on pühendatud maapiirkondade rahvastiku moraalsele ja majanduslikule heaolule“] (Redaelli, Milano) ilmusid juba 1885. aastal viited „Apulia suurepärasele mozzarella'le“. Lisaks geograafilistele ning pinnase ja kliimaga seotud teatud iseärasustele on piirkond eristatav väga vana ja sügavalt juurdunud juustuvalmistamise traditsiooni poolest, mis on aja proovile vastu pidanud ja mida on põlvest põlve edasi antud. Mõlemad aspektid mõjutavad oluliselt piima ja juustu omadusi ning on peamised tegurid, mis seovad „Mozzarella di Gioia del Colle“ selle territooriumiga.

Elkõige piima keemilis-füüsikalised ja toitainelised omadused on territooriumiga seotud loomadele antava sööda ning laiema keskkonna kaudu, kus loomi kasvatatakse. On hästi teada, et piima koostis on üldiselt tihedalt seotud zootehnilise keskkonnaga, milles loomad elavad, ning et lenduvate ainete tüüp on koostise jaoks väga oluline. Piima aromaatsed omadused sõltuvad nendest ainetest, mida osalt tekitab looma ainevahetus ja osalt keskkond. Keskkonnast tulenevad lenduvad ained võivad piima sisse sattuda kas seedimise (mäletsemise) või kopsude (sissehingamise) kaudu. Geograafilises piirkonnas, kus KPN „Mozzarella di Gioia del Colle“ on toodetud, on geograafilised, mulla- ja kliimatingimused viinud selliste looduslikult esinevate ja kultiveeritud taimesortide valikuni, mis on vastupidavad pseudostepi keskkonnale tüüpilistele kuumadele ja kuivadele tingimustele. Looduslik taimestik on enamasti kserofiilne ja sellesse kuuluvad aromaatsed rohud, nagu *Timus striatus*, *Ferula communis* ja *Foeniculum vulgare*. Need taimed – ja kserofiilne taimestik üldiselt – on eriti rikkad polüfenoolide, terpeenide, karbonüülühendite ja muude lenduvate ainete poolest, millel võib olla otsene või kaudne mõju piima maitsele. See mõju on otsene, kui need kantakse üle muutmata kujul, ning kaudne, kui nad toimivad lähteainetena teiste lenduvate metaboliitide jaoks, mis mõjutavad lõhna. Loomade pidev viibimine selles keskkonnas soodustab seda, et aromaatsete omadustega lenduvad ained kanduvad edasi piima, eriti teatud aastaaegadel. Kokkuvõttes tagavad just kohustuslik karjatamine ja piirkonnas toodetud sööda rikas dieet piima iseloomulikud toite- ja funktsionaalsed omadused, nagu lipiidide ja lenduvate ainete sisaldus. Kohalikud keskkonnatingimused ja kariloomade kasvatamise tehnikad mängivad piima mikrofloora kujundamisel olulist rolli. Kõik need tegurid koos mõjutavad oluliselt „Mozzarella di Gioia del Colle“ organoleptilisi omadusi.

Mis puudutab töötlemistehnika mõju, siis on see traditsiooniline ja ajalooline meetod, mis võimaldab kasutada ainult värsket piima ja kohalikku vadaku (starterkultuuri). Piimale lisatav vadaku starterkultuur kujutab endast veel üht seost kohaliku territooriumiga, sest seda on valmistatud juba väga pikka aega samal viisil: kasutatakse eelmise päeva vadaku, mis on jäetud hapenduma, võimaldades sel rikastuda piimatoodetele iseloomulike piimaensüümidega. Need aspektid tagavad tugeva seose territooriumiga, sest kindlustavad, et suurem osa mikrobioloogilisest komponendist on kohalikku päritolu. Mikroobikomponendil on sensoorsete omaduste juures oluline roll, sest ta vastutab toote teisest aroomide kujunemise eest. Vadaku starterkultuuri omapärane mikrobioloogilised omadused on tagatud osalt piima omadustega, millest see on saadud, kuid veel enam valmistusmeetodi ja keskkonnaga, milles see areneb. Starterkultuuris sisalduv kohalike mikroorganismide segu peegeldab tootmisprotsessi kõiki etappe ning kandub üle piimale ja seega ka valmistootele, põlistades seeläbi pidevalt seost territooriumiga. Meetodid, mida juustuvalmistaja kasutab vadaku käitlemiseks tünnis, toorjuustu laagerdamiseks ja hiljem segu töötlemiseks, moodustavad üheskoos veel ühe erilise seose territooriumiga. Tegelikult on kõigi töötlemisparameetrite kombinatsioonil mõju mikroobiökosüsteemile, mis on niigi üsna eripärane, kujundades seega käärimisprotsessi. Juustuvalmistaja teadmised on siin hädavajalikud, sest võimaldavad mikroobide kogumil areneda unikaalsel ja asendamatul viisil, andes *mozzarella*'le tema iseloomulikud sensoorsed omadused. Mis puutub maitse, siis selline kääritamine tekitab kergelt hapukaid noote koos meeldiva pärmise järelmaitsega, mis on tugevam värskest valmistatud juustu puhul. Juustuvalmistamise protsessist tulenev aroom ühineb aroomiga, mis tuleneb piimast, st käärimisprotsessist (nn teisene aroom) ja mis tekitab piima, või ja happevadaku värsked noote, ning aroomiga, mis tuleneb toorainest (nn esmane aroom) ja mida iseloomustavad õrnad taimsed ja loomsed noodid. Kokkuvõtteks kajastab esmane aroom tingimusi, kus lehma kasvatati, kusjuures olulist rolli mängib kohalik sööt (rohi või hein), ning teised aroomid on seotud kohaliku mikroflooraga.

Lisaks eriomadustele, mida kujundavad loomade kasvatamisel ja juustu valmistamisel kasutatud tehnikad, mängivad rolli ka keskkonna-, ajaloo- ja kultuurimõjud. Olulised on nii maastik (Natura 2000), kohalik geoloogia (Apuulia Murge platoo piirkond, mida iseloomustavad kriidijastu lubjakivi, kaljupaljandid ja vähenenud savid) kui ka kliima. Ajaloolises ja kultuurilises mõttes on tihedalt seotud toode ja piirkonna põllumajandustootmise viis: väikesed ja keskmise suurusega loomakasvatuseettevõtted, mis on peamiselt kohalike tavade kohaselt organiseeritud peretegevõtted, kus veised veedavad palju aega karjamaal. Lisaks on palju tõendeid, mis näitavad, et *mozzarella* esinemist Gioia del Colle ajaloo, muu hulgas 28. augustil 1950. aastal Gioia del Colles asuva Istituto Luce toodetud dokumentaalfilm. Teised andmed näitavad, et kahekümnenda sajandi esimestel kümnenditel oli Gioia del Colle piirkonnas Bruna Alpina tõugu veiseid kasvatav farmer Clemente Milano esimene, kes kasutas oma varudest saadud piima selleks, et valmistada värsket piimatoodet nimega *mozzarella* (*Gioia del Colle, oggi* [„Gioia del Colle täna“], mida toimetab Giovanni Bozzo Japigia Editrice jaoks, Bari 1970). Giovanni Carano Donvito 1922. aasta artiklis mainitakse, et „Mozzarella di Gioia (del Colle)“ oli nii Rooma ja Napoli turul kui ka Baris, Tarantos, Lecces, Foggias ja teistes väiksemates linnades kõrgelt hinnatud, nõutud ja hinnaline toode (*La riforma sociale* [„Sotsiaalreform“], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi – Roux e Viarengo, Torino). Lisaks on tõendeid, et alates 1960. aastatest on toimunud palju kohalikke üritusi, mille eesmärk on suurendada *mozzarella* nähtavust.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Tootespetsifikaadi terviktekst on kättesaadav veebisaidil <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

otse põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi avalehel (www.politicheagricole.it), klõpsates linki „Prodotti DOP IGP“ [KPNi või KGTga tooted] (ekraani ülemises paremas osas), seejärel linki „Prodotti DOP IGP STG“ [KPNi, KGT või GTTga tooted] (ekraani vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ [ELile hindamiseks esitatud spetsifikaadid].