

A BIZOTTSÁG (EU) 2020/2018 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2020. december 9.)****egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről (Mozzarella di Gioia del Colle [OEM])**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 52. cikke (3) bekezdésének b) pontjára,

mivel:

- (1) Az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdése a) pontjának megfelelően a Bizottság közzétette az Európai Unió Hivatalos Lapjában ⁽²⁾ Olaszország kérelmét a „Mozzarella di Gioia del Colle” elnevezés oltalom alatt álló eredetmegjelölésként (OEM) történő bejegyzésére.
- (2) 2019. december 19-én a Bizottság kézhez kapta Németország felszólalását és indokolással ellátott felszólalási nyilatkozatát. A Bizottság 2020. január 13-án továbbította Olaszországnak Németország felszólalását és indokolással ellátott felszólalási nyilatkozatát.
- (3) A Bizottság megvizsgálta a Németország által benyújtott felszólalást, és azt elfogadhatónak találta. A „Mozzarella di Gioia del Colle” elnevezés részét képező „mozzarella” kifejezés megegyezik azzal az elnevezéssel, amelyet Németországban egy kereskedelmi mennyiségben gyártott és forgalmazott sajt típusra használnak. A felszólalás arra hivatkozik, hogy a „Mozzarella di Gioia del Colle” elnevezés az 1151/2012/EU rendelet szerint nem jegyezhető be oltalom alatt álló eredetmegjelölésként, mivel nem felel meg a rendelet követelményeinek, mivel a „mozzarella” elnevezés köznevesült kifejezésnek minősül, ezért nem részesülhet oltalomban. A felszólalás szerint a „Mozzarella di Gioia del Colle” bejegyzése iránti kérelem nem felel meg az 1151/2012/EU rendelet 5. cikkében és 7. cikkének (1) bekezdésében említett feltételnek, mivel a sajt minősége és jellemzői nem alapvetően vagy kizárólag egy adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetőek. Ezenfelül a felszólalás azt az álláspontot képviseli, hogy a javasolt „Mozzarella di Gioia del Colle” elnevezés bejegyzése veszélyeztetné az azonos elnevezés („Mozzarella”) létét, illetve olyan termékek létét, amelyek a „Mozzarella di Gioia del Colle” elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzétételének időpontját megelőzően már legalább öt éven keresztül forgalomban voltak a német piacon. A felszólalás szerint a szóban forgó bejegyzés iránti kérelem ellentmond a „Mozzarella” elnevezés hagyományos különleges terméként, az elnevezés fenntartása nélkül történő bejegyzésének (2527/98/EK rendelet).
- (4) 2020. február 12-én kelt levelében a Bizottság felkérte az érdekeltet a szükséges konzultációk lefolytatására, hogy saját belső eljárásainak megfelelően egyezsége jussanak egymás között.
- (5) Egy adminisztratív hiba miatt azonban a felek nem kapták meg a Bizottság 2020. február 12-én kelt levelét. Németország hivatalosan 2020. október 14-én kapott felkérést arra, hogy folytassa le az egyezség érdekében szükséges konzultációkat. Az említett felkérést Olaszország hivatalosan 2020. október 26-án kapta meg.
- (6) Jóllehet 2020 márciusában már sor került a „Mozzarella di Gioia del Colle” elnevezés bejegyzésével kapcsolatos egyeztetésekre, melyek nyomán egymáshoz közelítő álláspontok alakultak ki, a felek csak 2020 novemberében jutottak hivatalos megállapodásra. A megállapodást Olaszország 2020. november 9-én közölte a Bizottsággal.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.⁽²⁾ HL C 356., 2019.10.21., 10. o.

- (7) Olaszország és Németország megerősítette, hogy a „Mozzarella di Gioia del Colle” eredetmegjelölés oltalom alá helyezése nem terjed ki a „Mozzarella” önálló elnevezésre, hanem csak a „Mozzarella di Gioia del Colle” összetett elnevezés egészére. A „Mozzarella di Gioia del Colle” elnevezés bejegyzésének kérelmezésével Olaszország nem kívánta kizárólagos használatra fenntartani a „Mozzarella” kifejezés használatát.
- (8) Ezen túlmenően megállapodtak abban, hogy a termékleírásban és az egységes dokumentumban a „Mozzarella” kifejezést minden esetben követnie kell a „di Gioia del Colle” kifejezésnek, jelezve, hogy az oltalom csak erre az összetett elnevezésre vonatkozik. Ennek megfelelően sor került a termékleírás és az egységes dokumentum módosítására.
- (9) mivel az Olaszország és Németország között létrejött megállapodás tartalma összhangban van az 1151/2012/EU rendelet és a további uniós jogszabályok rendelkezéseivel, azt figyelembe kell venni.
- (10) Olaszország és Németország ezenfelül javasolta, hogy e rendelet tartalmazzon egy lábjegyzetet, amely kifejti, hogy a „Mozzarella” elnevezés oltalmát nem kérelmezték. Az egyértelműség és a jogbiztonság érdekében azonban az egy adott kifejezés oltalmi státuszára vonatkozó bejegyzést közvetlenül e rendelet rendelkező részébe kell áthelyezni.
- (11) Miután e rendelet kiegészül egy olyan cikkel, amely kifejezetten egyértelműsíti a „Mozzarella” kifejezés státuszát, a „Mozzarella” elnevezés hagyományos különleges termékként, az elnevezés fenntartása nélkül történő bejegyzése iránti kérelem következtetlenségén alapuló észrevétel semmissé válik.
- (12) 2020. január 17-én a Bizottsághoz felszólalás érkezett a Consortium for Common Food Names (CCFN) konzorciumtól és a U.S. Dairy Export Council (USDEC) tanácstól. A Bizottság 2020. január 21-én továbbította Olaszországnak e felszólalást. 2020. március 17-én a Bizottság az előírt határidőn belül kézhez kapta az indoklással ellátott felszólalási nyilatkozatot.
- (13) A Bizottság megvizsgálta a Consortium for Common Food Names (CCFN) és a U.S. Dairy Export Council (USDEC) által benyújtott felszólalást, és azt elfogadhatónak találta. A „Mozzarella di Gioia del Colle” elnevezés részét képező „Mozzarella” kifejezés megegyezik azzal a kifejezéssel, amelyet egy olyan sajtípusra használnak, amelyre a Codex Alimentarius érvényben lévő szabványt (Codex Stan 262-2006) tartalmaz. A felszólalás arra hivatkozik, hogy a „Mozzarella di Gioia del Colle” elnevezés az 1151/2012/EU rendelet szerint nem jegyezhető be oltalom alatt álló eredetmegjelölésként, mivel a „Mozzarella” elnevezés egy köznevesült kifejezés, és a kérelem nem tartalmaz biztosítékot arra vonatkozóan, hogy az oltalmat nem e kifejezésre kérelmezték, illetve hogy e köznevesült kifejezés továbbra is szabadon használható marad. Ezenfelül a CCFN és a USDEC aggályainak adott hangot a termék elnevezésének állítólagos megváltoztatásával kapcsolatban tagállami szinten folytatott eljárásra vonatkozóan, és arra hivatkozott, hogy nem teljesülnek az 1151/2012/EU rendelet 5. cikkében és 7. cikkének (1) bekezdésében említett feltételek.
- (14) 2020. április 8-án kelt levelében a Bizottság felkérte az érdekelteket a szükséges konzultációk lefolytatására, hogy saját belső eljárásaiknak megfelelően egyezsége jussanak egymás között.
- (15) Olaszország, a Consortium for Common Food Names (CCFN) és a U.S. Dairy Export Council (USDEC) megerősítették, hogy a „Mozzarella di Gioia del Colle” eredetmegjelölést egészében kell oltalomban részesíteni, ugyanakkor a „Mozzarella” önálló elnevezés – az Unió jogrendjében alkalmazandó elvek és szabályok betartása mellett – továbbra is használható Unió-szerte a címkéken és a kisereléseken.
- (16) A Consortium for Common Food Names (CCFN) és a U.S. Dairy Export Council (USDEC) azonban nem adta meg végleges hozzájárulását azzal az indokkal, hogy Olaszország nem biztosított számukra hozzáférést a nemzeti eljárás dokumentációjához, és nem erősítette meg a „Mozzarella” elnevezés szabad státuszát a „Mozzarella di Gioia del Colle” elnevezés Unión kívüli oltalma iránti jövőbeli kérelmek tekintetében.
- (17) mivel az Olaszország, a Consortium for Common Food Names (CCFN) és a U.S. Dairy Export Council (USDEC) között létrejött részleges megállapodás tartalma összhangban van az 1151/2012/EU rendelet és a további uniós jogszabályok rendelkezéseivel, azt figyelembe kell venni.

- (18) A Bizottság megbizonyosodott arról, hogy a tagállami szinten lefolytatott eljárás a kérelmezett elnevezésre vonatkozott, valamint arról, hogy az elnevezést a kereskedelemben és köznyelvben az adott termék megnevezésére használják, az 1151/2012/EU rendelet 7. cikkének (1) bekezdésének megfelelően.
- (19) A „Mozzarella di Gioia del Colle” oltalom alatt álló eredetmegjelölés iránt az Unión kívül esetlegesen benyújtandó jövőbeli kérelmek nem tartoznak az 1151/2012/EU rendelet hatálya alá.
- (20) Az oltalmat nem a „Mozzarella” kifejezésre kérelmezték
- (21) Ezért a „Mozzarella di Gioia del Colle” (OEM) eredetmegjelölést egészében kell oltalomban részesíteni, ugyanakkor a „Mozzarella” kifejezés – az Unió jogrendjében alkalmazandó elvek és szabályok betartása mellett – továbbra is használható az Unió területén. Az egységes dokumentum egységes szerkezetbe foglalt változatát tájékoztatás céljából közzé kell tenni.
- (22) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a mezőgazdasági termékek minőségpolitikájával foglalkozó bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Mozzarella di Gioia del Colle” (OEM) elnevezés bejegyzésre kerül.

Az első bekezdésben említett elnevezés a 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet ⁽³⁾ XI. melléklete szerinti 1.3. osztályba (Sajtok) tartozó terméket jelöl. Az egységes dokumentum egységes szerkezetbe foglalt szövegét e rendelet melléklete tartalmazza.

2. cikk

A „Mozzarella” elnevezés – az Unió jogrendjében alkalmazandó elvek és szabályok betartása mellett – továbbra is használható az Unió területén.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2020. december 9-én.

a Bizottság részéről
az elnök

Ursula VON DER LEYEN

⁽³⁾ A Bizottság 668/2014/EU végrehajtási rendelete (2014. június 13.) a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról (HL L 179., 2014.6.19., 36. o.).

MELLÉKLET

„MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE”

EU-szám: PDO-IT-02384 – 2017.12.29.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés(ek)

„Mozzarella di Gioia del Colle”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Mozzarella di Gioia del Colle” egy friss gyúrt sajt, amely kizárólag teljes tehéntejből és savas starterkultúrával készült. A sajt jellegzetességei:

- a) Kémiai összetétele (az értékek a friss sajtra vonatkoznak): laktóz $\leq 0,6$ %, tejsav $\geq 0,20$ %, nedvességtartalom 58–65 %, zsírtartalom 15–21 % nedves alapon mérve.
- b) Az íze kissé az aludttejre emlékeztet, amelyet az erjedésnek vagy a savanyú savónak köszönhető kellemes utóíz kísér (a frissen készített sajtokban erőteljesebben érezhető), továbbá savanyú tejes aroma egészíti ki, amelyhez néha nyomokban enyhe vajíz társul.
- c) Nem tartalmaz tartósítószeret, adalékanyagokat és technológiai segédanyagokat.

A „Mozzarella di Gioia del Colle” felülete sima vagy finoman rostos. A sajt fényes, nem ragacsos és nem hártós. Fehér sajt, az évszaktól függően az árnyalata lehet kissé szalmasárgás. Felvágva a sajt állaga ruganyos, és nem lehetnek rajta hibák. A felvágott sajtól kis mennyiségben fehér savónak kell szivárognia.

A „Mozzarella di Gioia del Colle” háromféle formában készül: kerek, csomókba csavart és fonatba tekert. A formától és a mérettől függően egy adag tömege 50 g és 1 000 g között változik. A sajtot tartósító folyadékba áztatva forgalmazzák (víz, amelyhez só adhatnak, és kissé megsavanyíthatják).

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

E sajt készítéséhez csak nyers teljes tehéntejet használnak, amelyet két külön fejből gyűjtenek össze. A tejet hőkezelhetik vagy pasztörizálhatják.

A sajt a tradicionális módszerek szerint készül, amelynek során savas starterkultúrát alkalmaznak.

A „Mozzarella di Gioia del Colle” elkészítéséhez használt tej a Bruna [barna], Frisona [fríz], Pezzata Rossa [tarka] vagy jersey fajtához tartozó szarvasmarhákból vagy azok keresztezéseiből származik, ahol a tejelő teheneknek adott teljes szárazanyag legalább 60 %-a a sokféle vegetációt kínáló rétekről származó fű és/vagy széna.

A szarvasmarhák takarmánya tartalmazhat gabonaalapú (kukorica, árpa, búza, zab) és pillangósvirágúakon alapuló (szója, disznóbab, lóbab, takarmányborsó) koncentrátumokat, lisztet vagy pelyheket, amelyeket kiegészítő takarmányként adnak az állatoknak. A szentjánoskenyér és a gabonafeldolgozás melléktermékeit – közönséges búza korpája és darája, durumbúza darája – is fel lehet használni, feltéve, hogy azok nem haladják meg a szárazanyag 40 %-át. Végül a szarvasmarhák takarmányát ki lehet egészíteni vitaminokkal és komplex ásványi anyagokkal.

Annak érdekében, hogy ne veszélyeztessék „Mozzarella di Gioia del Colle” sajtnak a helyi térséghez fűződő kapcsolatából adódó minőségi jellemzőit, a szarvasmarhák takarmányozásához használt termékek legalább 60 %-ának a 4. pontban leírt területről kell származnia. Ezt a százalékos követelményt úgy teljesítik, hogy a meghatározott

területen lévő rétekről származó fűvet és/vagy szénát használják fel. A takarmánynak ez az a része, amely összefüggésben van az emészthető rostokkal, amelyeket összefoglalóan „takarmányként” határoznak meg (fű és/vagy széna, legelő stb.), és ennek nagy hatása vagy a tej kémiai és érzékszervi jellemzőire.

A földrajzi, talajtani és éghajlati feltételek miatt a földrajzi terület sohasem volt – és sohasem lesz – alkalmas gabona, például kukorica vagy olajnövények, például szója termesztésére, amelyből fehérjetakarmányt lehetne készíteni. Mivel ezeket a takarmányokat nem lehet a térségből származó jó minőségű takarmányokkal helyettesíteni, meg kell engedni a kívülről behozott kiegészítő koncentrátumok és takarmányok használatát. Ezeket a termékeket az állatok bendője könnyen le tudja bontani és fel tudja oldani (a szemcseméret kisebb mint 0,8 cm, vagyis nem képes stimulálni a bendő összehúzódását), így energiát (elsősorban a szénhidrát-tartalékokból, például a keményítőből) és azonnal rendelkezésre álló fehérjét biztosítanak a bendő mikrobiomja számára. Mivel azonban a szerepük a mikrobiomot támogató fiziológiai funkcióra korlátozódik, nincs hatásuk a tej vagy a „Mozzarella di Gioia del Colle” sajt tulajdonságaira. Ezért a ténylegesen lehetséges ideig (150 nap) kötelező legeltetés és a területen előállított takarmányokban gazdag táplálék – amelyek a takarmányozás szempontjait képezik – segítenek meghatározni a nyersanyag és a késztermék kémiai és érzékszervi tulajdonságait. Így ezek a nyersanyaghoz, a késztermékhez és a területhez kapcsolódó két alapvető elemet alkotják.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A termelési folyamat minden lépésére – a szarvasmarhák tenyésztése és fejése, a tej összegyűjtése és feldolgozása, magának a sajtnak az elkészítése – a 4. pontban leírt földrajzi területen kerül sor.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

Mivel olyan friss termékről van szó, amely hajlamos gyorsan megromlani, a „Mozzarella di Gioia del Colle” sajtot ugyanazon a helyen kell csomagolni, ahol készítették, a 4. pontban meghatározott földrajzi területen belül.

A „Mozzarella di Gioia del Colle” forgalomba hozható különböző tömegű csomagolásokban és/vagy egyéni kiszerelésekben. A sajtot tartósító folyadékba áztatva forgalmazzák (víz, amelyhez sóot adhatnak és kissé megsavanyíthatják).

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Mozzarella di Gioia del Colle” forgalmazására használt csomagolásra rá kell nyomtatni a logót (1. ábra) és az előállítás dátumát.

Az 1. ábrán bemutatott logót kiemelt helyen, a címkézés vagy a csomagolás felső oldalán, valamint az oldalain kell elhelyezni. Az 1. ábrán bemutatott logónak az önállóan csomagolt kiszerelések mindkét oldalán látszania kell.



1. ábra: logó

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A termelési terület a következő településekre terjed ki: Bari tartományban 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 és Turi; Taranto tartományban

Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra és Mottola; valamint Matera település egy része, amely Altamura, Santeramo in Colle és Laterza településekkel határos, és az SS 99 és SS 7 főutak határolják.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A sajt előállításának földrajzi területe Bari és Taranto tartományok egyes területeit öleli fel a Murgia-fennsíkon, ahol sok tejgazdaság működik (a fredericiai eredetű „tehénfarmok”). Ezen a területen, ahol a mezőgazdasági üzemek és tejtermelő gazdaságok elég közel vannak egymáshoz (sok esetben még ugyanazon a telepen is), hosszú időre visszanyúló helyi szokás, hogy a tehéntejből „Mozzarella di Gioia del Colle” sajtot készítenek: már 1885-ös források is említik „az Apuliában készített különleges mozzarellát” a *L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* [A mezőgazdasági Olaszország, a vidéki lakosság morális és gazdasági fejlődésével foglalkozó folyóirat] (Redaelli, Milánó) című kiadványban. A térség egyes földrajzi, talajtani és éghajlati sajátosságain túl a földrajzi területet ősi sajtkészítési tradíciója teszi egyedülállóvá, amely kiállta az idők próbáját, és nemzedékről nemzedékre hagyományozódott át. Mindkét kitételnek nyilvánvaló hatása van a tej és a sajt jellemzőire, és e tényezők kapcsolják össze a „Mozzarella di Gioia del Colle” sajtot a földrajzi területtel.

Elsősorban a tej fizikai-kémiai tulajdonságai és táplálkozási jellemzői vannak összefüggésben a területtel, mégpedig az állatok takarmányozásán és azokon az általánosabb környezeti feltételeken keresztül, amelyek között tenyésztik őket. Köztudott, hogy a tej összetétele általában szorosan összefügg a tenyésztéstechnikai feltételekkel, amelyek között az állatok élnek, és hogy az illékony vegyületek típusa nagyon fontos az összetétel szempontjából. A tej aromás jellemzői ezektől az anyagoktól függenek, amelyek egyrészt az állatok anyagcseréje nyomán, részben pedig a környezetnek köszönhetően jönnek létre. A környezetből származó illékony vegyületek az emésztőrendszeren (kérdődzésen) vagy a tüdőn (belélegzés) keresztül juthatnak be a tejbe. A „Mozzarella di Gioia del Colle” OEM előállításának földrajzi területén a földrajzi, talajtani és éghajlati feltételek olyan természetben előforduló és termesztett növényfajták kiválasztódásához vezettek, amelyek ellenállóak a félsztyeppes környezetre jellemző forró, száraz körülményekkel szemben. A természetes vegetáció főként szárazságtűrő növényekből áll, amelyek között olyan illatos fűféléket találunk, mint a *Thymus striatus*, a pálcakóró (*Ferula communis*) és az édeskömény (*Foeniculum vulgare*). Ezek a növények – és általában a szárazságtűrő vegetáció – különösen nagy mennyiségben tartalmaznak polifenolokat, terpéneket, karbonil vegyületeket és más illékony anyagokat, amelyek közvetlenül vagy közvetve befolyásolhatják a tej zamatát. Ez a hatás akkor közvetlen, ha az anyagok változatlanul tevődnek át, és közvetett, ha prekurzorként hatnak más illékony metabolitokra, és befolyásolják az illatot. Az állatok állandóan a környezetben vannak, ami kedvez annak, hogy az aromás tulajdonságokkal rendelkező illékony elemek beleolvadjanak a tejbe, különösen az év bizonyos időszakában. Összességében tehát a kötelező legeltetés és a térségben termelt takarmányban gazdag táplálék garantálja a tej egyedi tápértékbeli és funkcionális jellemzőit, például a lipidprofilját és illékonyvegyület-tartalmát. A helyi környezeti feltételek és az állattenyésztési módszerek fontos szerepet játszanak a tej mikrobiomjának alakulásában. Mindezek a tényezők együttesen jelentős hatást fejtenek ki a „Mozzarella di Gioia del Colle” érzékszervi jellemzőire.

Ami a feldolgozási technika hatását illeti, csak az ősi, tradicionális módszer teszi lehetővé a friss tej felhasználását és a helyben készült savó hozzáadását (starterkultúra). A tejhez hozzáadott savas starterkultúra egy újabb kapcsolatot jelent a helyi térséggel, mivel azt már hosszú ideje ugyanolyan módon állítják elő: az előző napi megsavanyított savót használják fel, lehetővé téve, hogy feldúsuljon a tejtermékre jellemző tejenzimekkel. Ezek a kitételek biztosítják a szoros kapcsolatot a földrajzi területtel, mivel ezek határozzák meg, hogy a mikrobiológiai elemek többsége szintén helyi legyen. A mikrobiális komponens fontos szerepet játszik az érzékszervi tulajdonságokban, mivel ez felel a termék „másodlagos aromájának” kialakulásáért. A savas starterkultúra helyi mikrobiológiai profilját részben annak a tejnek a jellemzői adják, amelyből előállítják, de sokkal fontosabb az elkészítési módszer és az a környezet, amelyben a kultúra kifejlődik. A savas starterkultúrában lévő „honos mikroorganizmusok keveréke” a termelési folyamat minden szakaszában jelen van, naponta bekerül a tejbe és így a késztermékbe is, így tartva fenn az állandó kapcsolatot a földrajzi területtel. A sajtkészítők által a kádban tárolt savó kezelésére, az aludttej érlelésére és az ezt követő keverési folyamatra használt módszerek együttese egy újabb jellegzetes kapcsolatot teremt a földrajzi területtel. Lényegében mindezeknek a feldolgozási paramétereknek a kombinációja hatást gyakorol az amúgy is egyedi mikrobiális ökoszisztémára, és ezzel formálja a fermentáció folyamatát. E tekintetben megkerülhetetlen a sajtkészítők szakértelme, mivel ez teszi lehetővé, hogy mikrobák egyedülálló és megismételhetetlen módon fejlődjenek, sajátos érzékszervi tulajdonságokkal ruházva fel a „Mozzarella di Gioia del Colle” sajtot. Az ízt illetően ez a fermentációs technika savanykás zamatot és kellemes élesztős utóízt ad a terméknek, amely a frissen készült sajtoknál karakteresebb. A sajtkészítési eljárás során keletkező aroma összeolvad a tej zamatával, azaz a fermentáció során keletkező aromával („másodlagos aroma”), amely friss tejes, vajas és savas ízeket teremt, valamint a nyersanyag aromájával („elsődleges aroma”), amely jellegzetesen kifinomult növényi és állati tónusokat hordoz. Összefoglalva tehát az elsődleges aroma a szarvasmarhák tenyésztésének körülményeit tükrözi, ahol fontos szerepet játszik a helyi takarmányon (friss takarmányon vagy szénán) alapuló etetés, a másodlagos aroma pedig a helyi mikrobiommal van összefüggésben.

Az állattenyésztési és sajtkészítési módszerek által formált sajátos jellemzőkön túl szerepet játszanak a környezeti, történelmi és kulturális hatások is. A tájnak (Natura 2000), a helyi geológiának (Puglia Murgia-fennsíkja krétakori mészkőből, sziklás kibúvásokból és vékonyabb agyagrétegből áll) és az éghajlatnak mind-mind jelentősége van. A termék és a térségben folytatott gazdálkodási típus között mélyen gyökerező történelmi és kulturális kapcsolat van: a főként családi üzemeltetésű kis- és közepes méretű állattenyésztő gazdaságok működését a helyi szokások szerint szervezik meg, így a szarvasmarhákat hosszú ideig legeltetik. Végezetül pedig rengeteg bizonyíték van arra, hogy a mozzarella szerepet kapott Gioia del Colle történelmében, ideértve az Istituto Luce által Gioia del Colléban 1950. augusztus 28-án készített dokumentumfilmet is. Más feljegyzések szerint a huszadik század korai évtizedeiben „egy Clemente Milano nevű gazda alpesi barna szarvasmarhát tartott Gioia del Colle területén, és ő volt az első, aki az állományából lefejt tejet a mozzarella néven ismert különleges friss tejtermék készítésére használta fel” (*Gioia del Colle, oggi* [Gioia del Colle ma], szerkesztette Giovanni Bozzo, Japigia Editrice, Bari, 1970.). Giovanni Carano Donvito egyik 1922-es cikke megemlíti, hogy „[...] a »Mozzarella di Gioia (del Colle)« nagyra értékelt, keresett és bőkezűen megfizetett termék volt a római és nápolyi piacon, valamint Bariban, Tarantóban, Leccében, Foggiaiban és más kisebb városokban” (*La riforma sociale* [Szociális reform], F.S. Nitti, L. Roux és L. Einaudi, Roux e Viarengo, Torino). Végezetül pedig arra is vannak források, hogy az 1960-as évek óta rengeteg helyi eseményt szerveztek azzal a céllal, hogy növeljék a „Mozzarella di Gioia del Colle” elismertségét.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Illetve közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Prodotti DOP IGP” (OEM OFJ) termékek címszóra, majd a „Prodotti DOP IGP STG” (OEM OFJ) HKT termékek (a képernyő bal oldalán), végül a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” (Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások) menüpontra kattintva.
