

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2019/C 356/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE“**ES Nr. PDO-IT-02384 – 20171229****SKVN (X)SGN ()****1. Pavadinimas (-ai)**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.3. klasė. Sūriai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Mozzarella di Gioia del Colle“ yra šviežias pluoštinis sūris, pagamintas tik iš nenugriebto karvės pieno ir išrūgų pradinės kultūros. Sūrio savybės:

- a) Cheminė sudėtis (šviežio sūrio vertės): laktozė ≤ 0,6 %, pieno rūgštis ≥ 0,20 %, drėgmė 58–65 %, riebalai 15–21 %, nustatyti drėgname produkte.
- b) Skonis primena rūgtelėjusį pieną, su malonių fermentacijos arba rūgščiųjų išrūgų poskoniu (jis stipriau juntamas šviežiai pagamintuose sūriuose) ir rūgštoku pienu aromatu su kartais vos juntamu sviesto skoniu.
- c) Sūris yra be konservantų, priedų ir be pagalbinių perdirbimo medžiagų.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ yra lygaus arba šiek tiek pluoštinio paviršiaus. Jis yra blizgus, neglitus ir nesutrūkinėjęs. Tai yra baltas sūris, kuris priklausomai nuo sezono gali turėti lengvą šiaudų atspalvį. Sūrį pjaunant juntamas jo elastingumas; sūris neturi defektų. Iš prapjauto sūrio turėtų ištekti šiek tiek išrūgų.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ gali būti trijų formų: apvalus, sumegztas į mazgus arba supintas. Priklausomai nuo formos ir dydžio, porcijos svoris gali varijuoti nuo 50 g iki 1 000 g. Sūris parduodamas apsauginiame skystyje (pasūdytame ir šiek tiek parūgštintame vandenyje).

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Šio sūrio gamybai naudojamas tik nenugriebtas karvės pienas, primelžtas per du atskirus melžimus. Pienas gali būti termiškai apdorotas arba pasterizuotas.

Sūris gaminamas taikant tradicinį išrūgų kaip pradinės kultūros metodą.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ gamybai naudojamas pienas yra gaunamas iš *Bruna* [rudųjų], *Frisona* [fryzų], *Pezzata Rossa* [raudonųjų] arba Džersio veislių arba iš tų veislių išvestų galvijų bandų, kurių 60 proc. viso sausųjų medžiagų raciono sudaro žolė ir (arba) šienas iš didele vegetacijos įvairove pasižyminčių pievų.

Karvės taip pat gali būti šeriamos grūdų (paprastųjų kukurūzų, paprastųjų miežių, kviečių, avižų) ir daržovių (sojos pupelių, stambiasėklių pupų, pašarinių pupų, pašarinių žirnių) pagrindo koncentratais, kukurūzų miltais arba dribsniais, kurie taip pat gali būti duodami kaip papildomi pašarai. Galima naudoti ir saldžiosios ceratonijos vaisius bei grūdų perdirbimo produktus – paprastųjų kviečių pamiltę ir atsijas, taip pat kietųjų kviečių atsijas su sąlyga, kad šie produktai neviršija 40 proc. sausosios medžiagos. Be to, karvių pašarą galima papildyti vitaminų ir mineralų mišiniais.

Siekiant nepakenkti „Mozzarella di Giulia del Colle“ kokybinėms savybėms, kurios kyla iš šio produkto ryšio su vietove, mažiausiai 60 proc. karvių šėrimui naudojamų produktų turi būti iš 4 punkte apibūdintos vietovės. Šio procentinio reikalavimo pavyksta laikytis naudojant nustatytos vietovės pievose užaugintą žolę arba iš jos pagamintą šieną. Tai dalis pašarų, iš kurių gaunama lengvai virškinamų skaidulinių medžiagų ir kuri vadinama tiesiog pašaru (žolė ir (arba) šienas, ganyklos ir kt.), turinti esminį poveikį cheminėms ir organoleptinėms pieno savybėms.

Geografinės vietovės geografinės, dirvožemio ir klimato sąlygos yra tokios, kad ši vietovė niekada nebuvo ir niekada nebus tinkama grūdų, pavyzdžiui, kukurūzų arba aliejinių augalų, pavyzdžiui, sojos, iš kurių būtų galima gauti baltyminius pašarus, auginimui. Kadangi šių pašarų neįmanoma pakeisti vietovėje paruoštais aukštos kokybės pašarais, turi būti leidžiama naudoti papildomus koncentratų ir pašarų produktus iš kitų vietovių. Atrajotojų didžiajame skrandyje šie produktai lengvai skyla ir ištirpsta (kadangi grūdai yra mažesni nei 0,8 cm, jie negali stimuliuoti atrajotojų skrandžio susitraukimų), taigi jie suteikia energijos (daugiausiai iš susikaupusių angliavandenių, pavyzdžiui, krakmolo) ir baltymų, tinkamų įsisavinti didžiojo skrandžio mikrobiomai. Tačiau šių produktų vaidmuo apsiriboja fiziologine mikrobiomos skatinimo funkcija, o pienui ir mocarelai jie neturi absoliučiai jokio poveikio. Todėl ganymas yra privalomas tiek laiko, kiek įmanoma (150 dienų), o šėrimas daugiausiai naudojant vietovėje paruoštus pašarus yra aspektas, įtakojantis žaliavos ir galutinio produkto juslines savybes. Taigi, tai yra du pagrindiniai elementai, susiejantys žaliavą, galutinį produktą ir vietovę.

3.4. Specialūs gamybos veiksmas, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi gamybos proceso etapai – karvių auginimas ir melžimas, pieno surinkimas ir perdirbimas bei paties pieno gaminimas vykdomi 4 punkte apibūdintoje geografinėje vietovėje.

3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaušimo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Kadangi „Mozzarella di Giulia del Colle“ yra šviežias ir greitai gendantis produktas, jis turi būti supakuojamas tose pačiose patalpose, kuriose buvo pagamintas, 4 punkte apibūdintoje geografinėje vietovėje.

„Mozzarella di Giulia del Colle“ gali būti parduodamas įvairių svorių ir (arba) atskirų porcijų pakuotėse. Sūris parduodamas apsauginiame skystyje (vandenyje, kuris gali būti pasūdytas ir šiek tiek parūgštintas).

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Ant „Mozzarella di Giulia del Colle“ pardavimui naudojamos pakuotės turi būti atspausdinti 1 paveikslėlyje pavaizduotas logotipas ir gamybos data.

1 pav. pavaizduotas logotipas turi būti aiškiai matomas etiketės arba pakuotės viršutinėje pusėje, taip pat ant šonų. 1 pav. pavaizduotas logotipas turi būti matomas ant abiejų atskirai įvyniotos porcijos pusių.

1 pav.

Logotipas



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Gamybos vietovė apima Bario provincijos Avavivos dele Fonti, Alberobelo, Altamuros, Kazamasimos, Kasano dele Murdžės, Kastelanos Grotės, Konversano, Džojos del Kolės, Apulijos Gravinos, Lokorotondo, Monopolio, Nočio, Putinjano, Sammikelės di Bari, Santeramo in Kolės ir Tiūrio savivaldybes; Taranto provincijos Kastalanetos, Krispiano, Latercos, Martina Frankos, Masafros ir Motolos savivaldybes; taip pat dalį Materos savivaldybės, esančios prie Altamuros, Santeramo in Kolės ir Latercos savivaldybių, kurios ribas žymi nacionaliniai SS 99 ir SS 7 keliai.

5. Ryšys su geografine vietove

Sūrio gamybos geografinė vietovė užima tam tikras Murdžės plynaukštėje išsidėsčiusias Bario ir Taranto provincijų dalis, kuriose yra daug pieno ūkių (Frederiko laikais išvestų karvių ūkių). Šioje vietovėje, kur ūkiai ir pieninės yra gana arti vienas nuo kito (dažnai net tose pačiose patalpose), mocarelos gamyba iš karvės pieno yra senas paprotys: 1885 m. Italijos žemės ūkio leidinyje, skirtame kaimo gyventojų moralės ir ekonomikos kėlimui (*L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali*), kalbama apie „išskirtinį Apulijos mocarelos sūrį“ (Redaelis, Milanas). Vietovė išsiskiria ne tik tam tikrais geografiniais, dirvožemio ir klimato ypatumais, bet ir sena giliai įsišaknijusia sūrinių gaminimo tradicija, kuri atlaikė laiko išbandymus ir buvo perduodama iš kartos į kartą. Abu šie aspektai daro didelį poveikį pieno ir sūrinių savybėms; jie taip pat yra pagrindiniai veiksniai, siejantys „Mozzarella di Giulia del Colle“ su teritorija.

Cheminės ir fizinės, taip pat maistinės pieno savybės yra visų pirma susijusios su vietove (per pašarus, kuriais šeriami gyvuliai), taip pat su platesniu aplinkos, kuriame tie gyvuliai auginami, kontekstu. Gerai žinoma, kad pieno sudėtis paprastai yra glaudžiai susijusi su zootechninėmis gyvūnų gyvenimo sąlygomis, ir kad lakiųjų junginių tipas turi svarbų poveikį pieno sudėčiai. Pieno aromatinės savybės priklauso nuo šių medžiagų, kurios yra iš dalies gyvūnų metabolizmo ir iš dalies aplinkos produktas. Aplinkoje esantys lakieji junginiai gali patekti į pieną per virškinimą (atrajojimą) arba per plaučius (įkvėpus). Geografinės vietovės, kurioje gaminamas SKVN „Mozzarella di Giulia del Colle“, geografinės, dirvožemio ir klimato sąlygos nulėmė tam tikrą natūraliai augančių ir auginamų augalų rūšių, kurios yra atsparios beveik stepės aplinkai būdingoms karštoms ir sausoms sąlygoms, naudojimą. Natūrali augalija (tai gali būti aromatiniai augalai *Timus striatus*, *Ferula communis* ir *Foeniculum vulgare*) paprastai yra prie sausų vietų sąlygų prisitaikiusi augalija. Šiuose augaluose, o taip pat prie sausų vietų sąlygų prisitaikiusioje augalijoje apskritai, yra gausu polifenolių, terpenų, karbonilo junginių ir kitų lakiųjų medžiagų, kurios gali tiesiogiai ar netiesiogiai įtakoti pieno skonį. Šis poveikis yra tiesioginis, kai lakiosios medžiagos patenka į pieną nepakitusios, ir netiesioginis, kai jos veikia kaip poveikį kvapui turinčių kitų lakiųjų metabolitų pirmtakės. Tai, kad gyvūnai nuolat būna šioje aplinkoje, taip pat nulėmia aromatinėmis savybėmis pasižyminčių lakiųjų sudėtinųjų dalių savybes, kurios yra perduodamos pienui, ir ypač tam tikru metų laiku. Apskritai, būtent privalomas ganymas ir gausus šėrimas vietovėje pagamintais pašarais garantuoja išskirtines pieno maistingąsias ir funkcines savybes, konkrečiai, riebumą ir lakiųjų junginių kiekį. Vietos aplinkos sąlygos ir gyvulininkystės metodai turi svarbų poveikį formuojant pieno mikroflorą. Visi šie veiksniai kartu turi esminį poveikį „Mozzarella di Giulia del Colle“ organoleptinėms savybėms.

Kalbat apie gamybos metodo reikšmę, reikėtų paminėti, kad tai yra tradicinis, istorinis metodas, kurį taikant galima naudoti tik šviežią pieną ir vietos išrūgas (pradinę kultūrą). Išrūgos, kurios dedamos į pieną kaip pradinė kultūra, yra dar vienas ryšys su vietove, o jų gamyba nesikeičia nuo seno: naudojamos vakarykštės išrūgos, kurios buvo paliktos surūgti, kad jose susiformuotų konkrečiam pieno ūkiui būdingi pieno fermentai. Šie aspektai garantuoja tvirtą ryšį su teritorija, nes jie reiškia, kad didžioji mikrobiologinio komponento dalis bus vietinė. Mikrobiologinis komponentas atlieka svarbų vaidmenį formuojant juslines savybes, nes jis nulemia produkto antrinių aromatų susiformavimą. Išrūgų kaip pradinės kultūros vietinį mikrobiologinį profilį iš dalies garantuoja pienas, iš kurio jos pagamintos, savybės, tačiau dar svarbesnis yra paruošimo metodas ir aplinka, kurioje šios išrūgos paliekamos vystytis. Vietos mikroorganizmų mišinys, esantis išrūgose, atspindi visus gamybos proceso etapus ir kasdien yra perkeliamas į pieną ir, atitinkamai, į galutinį produktą, taip išsaugant nuolatinį ryšį su teritorija. Metodai, kuriuos sūrio gamintojas taiko prižiūradamas išrūgas kubile, brandinant varškę ir vėliau perdirbant masę, kartu sukuria dar vieną išskirtinį ryšį su teritorija. Iš tikrųjų, visų gamybos rodiklių derinys turi poveikį ir taip jau gana išskirtinei mikrobinei ekosistamai, ir nulemia fermentacijos eigą. Šiuo klausimu sūrininko patirtis yra esminė, nes ja remdamasi jis leidžia tam tikram mikrobu junginiui formuotis unikaliu ir nepakartojamu būdu, ir taip suteikti mocarelai jos tipines juslines savybes. Taikant šį fermentacijos metodą sukuriamas šiek tiek rūgštus skonis su maloniu mielių poskoniu, kuris yra labiau juntamas ką tik pagamintuose sūriuose. Aromatas, susidarantis sūrio gamybos proceso metu, susilieja su pieno aromatu (t. y. susidarantiu fermentacijos proceso metu (antrinis aromatas) ir kartu sukuria šviežią pieno, sviesto ir išrūgų rūgšties bei pirminės žaliavos (pirminio aromato) kvapą su būdingu švelniu augalų ir gyvūnų antriniu kvapu. Apibendrinant galima pasakyti, kad pirminis aromatas kyla iš karvių auginimo sąlygų, kur svarbus vaidmuo tenka šėrimui vietos pašarais (žole arba šienais), o antriniai aromatai yra susiję su vietine mikroflora.

Svarbios ne tik specifinės metodų, kurie taikomi auginant gyvulius ir gaminant sūrį, nulemtos savybės, bet ir aplinkos, istoriniai ir kultūriniai veiksniai. Kraštovaizdis („Natura 2000“), vietos geologinė sandara (Apulijos Murdžės plynaukštės regionas su terciario periodo smiltainiu, uolienų atodangos ir redukuotas molis), taip pat klimatas irgi yra svarbūs. Istorikai ir kultūristai tarp produkto ir vietovei būdingo ūkininkavimo tipo yra giliai išsiskirti ryšys: mažo ir vidutinio dydžio ūkiai yra daugiausiai prižiūrimi šeimų, o ūkių struktūra paremta vietos papročiais gyvulius ilgą laiką laikyti ganyklose. Galiausiai, yra daug įrodymų, įskaitant ir 1950 m. rugpjūčio 28 d. Džoja del Kolėje esančio *Istituto Luce* pristatytą dokumentinę apybraižą, kad mocarela yra Džoja del Kolės istorijos dalis. Kiti įrašai rodo, kad pirmaisiais XX a. dešimtmečiais „ūkininkas Klementas Milano, auginantis Alpių ruduosius galvijus Džoja del Kolės vietovėje, buvo pirmasis, kuris panaudojo savo galvijų pieną šviežiam pieno produktui – mocarelai – pagaminti (citata iš *Gioia del Colle*, oggi [„Džoja del Kolės dienraštis“], redagavo Džiovanis Bozo leidiniui „Japigia Editrice“, Baris 1970 m. 1922 m. paskelbtame straipsnyje Džiovanis Karano Donvito teigia, kad „.....Mozzarella di Gioia (del Colle)“ Romos ir Neapolio turguose, o taip pat Baryje, Tarante, Lečėje, Fodžoje ir kituose mažesniuose miestuose buvo labai vertinama, turėjo didelę paklausą ir brangiai kainavo (*La riforma sociale* [„Socialinė reforma“], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi, Roux e Viarengo, Turinas). Galiausiai yra įrodymų, kad nuo 7-ojo dešimtmečio organizuojama daugybė vietos renginių, kuriais siekiama išpopuliarinti mocarelą.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it) ekrano dešinėje viršuje spustelėjus nuorodą „Prodotti DOP IGP“ (SKVN ir SGN nuorodomis žymimi gaminiai), po to ekrano kairėje – „Prodotti DOP IGP STG“ (SKVN, SGN ir GTG nuorodomis žymimi gaminiai) ir galiausiai – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (ES nagrinėjamos specifikacijos).