

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni ghar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2019/C 356/09)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

“MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE”**Nru tal-UE: PDO-IT-02384 – 29.12.2017****DOP (X) IĠP ()****1. Isem (ismijiet)**

“Mozzarella di Gioia del Colle”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Italja

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**3.1. Tip ta' prodott**

Klassi 1.3. Ġobnijiet

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)

Il-“Mozzarella di Gioia del Colle” huwa ġobon tal-baqta mġebbda frisk magħmul bil-halib shiħ tal-baqra biss u kultura starter tax-xorrox. Huwa kkaratterizzat minn:

- Il-kompożizzjoni kimika li ġeja (il-valuri għall-ġobon frisk): lattożju $\leq 0,6\%$, aċidu lattiku $\geq 0,20\%$, tira 58-65%, xaħam 15-21% fin-niedi.
- Togħma reminixxenti ta' halib kemxejn qares, li jhalli togħma pjaċevoli tal-fermentazzjoni jew xorrox qares (li hija iktar b'saħħitha fil-ġobon li jkun għadu kif sar) u aroma tal-halib qarsa, kultant akkumpanjata minn ħjiel ta' butir.
- In-nuqqas ta' preservattivi, addittivi u għajnuniet għall-iproċessar.

Il-“Mozzarella di Gioia del Colle” għandha wiċċ lixx jew kemxejn fibruż. Il-ġobon ileqq, u mhuwiex imtajjan jew imsaffaf. Dan huwa ġobon abjad, possibbilment b'lewn ħafif kulur it-tiben skont l-istaġun. Meta l-ġobon jinqata', dan jenhtieg li jkollu konsistenza elastika u jkun hieles mid-difetti. Jenhtieg li johroġ ammont żgħir ta' xorrox abjad mill-ġobon maqtuġħ.

Il-“Mozzarella di Gioia del Colle” tiġi fi tliet forom: tonda, mibruma f'għoqiedi, u mmaljata. Skont il-forma u d-daqs, il-piż tal-porzjon ivarja minn 50 g għal 1 000 g. Il-ġobon huwa kkummerċjalizzat mgħaddas f'likwidu preservattiv (ilma, possibbilment bil-melħ miżjud u f'tit aċidifikat).

(1) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Għalf (għall-prodotti ta' origini mill-animalli biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Sabiex isir dan il-ġobon jintuża biss halib sħiħ tal-baqra mhux ipproċessat, miġbur f'żewġ sessjonijiet separati ta' tahlieb. Il-ħalib jista' jiġi pproċessat bis-sħana jew pastorizzat.

Il-ġobon isir skont il-prattika tradizzjonali bl-użu ta' kultura starter tax-xorrox.

Il-ħalib użat biex issir il-“Mozzarella di Gioia del Colle” jiġi mill-merħliet tal-baqar li jappartjenu għar-razez tal-Bruna [Kannella], Frisona [Friesian], Pezzata Rossa [Red Pied] jew Jersey u r-razez inkroċjati tagħhom, fejn mill-inqas 60 % tat-total tal-materja niexfa mitmugħa lill-baqar tal-ħalib hija ħaxix u/jew ħuxlief li ġej mill-mergħat li joffru varjetà kbira ta' veġetazzjoni.

Id-dieta tal-baqar tista' tinkludi wkoll konċentrati bbażati fuq iċ-ċereali (qamħirrum, xgħir, qamħ, hafur) u l-legumi (sojja, ful, piżelli), pasta jew qxur, li jistgħu jingħataw ukoll bhala għalf komplimentari. Jistgħu jintużaw ukoll il-prodotti sekondarji tal-ipproċessar tal-harrub u ċ-ċereali — nuħhala u dqiġ oħxon tal-qamħ komuni — sakemm dawn ma jaqbżux 40 % tal-materja niexfa. Fl-aħħar nett, id-dieta tal-baqar tista' tiġi supplimentata b'kumplessi ta' vitamini u minerali.

Sabiex ma jiġux kompromessi l-karatteristiċi ta' kwalità konferiti lill-“Mozzarella di Gioia del Colle” permezz tal-konnessjoni tagħha maż-zona lokali, mill-inqas 60 % tal-prodotti użati fl-għalf tal-baqar iridu jiġu miż-zona deskritta fil-punt 4. Dan ir-rekwiżit ta' percentwal huwa sodisfatt bl-użu ta' ħaxix u/jew ħuxlief li ġej mill-mergħat li jinsabu fiż-zona identifikata. Dan huwa l-porzjon tal-għalf li huwa assoċjat mal-fibra diġeribbli, definita b'mod wiesgħa bhala “foraġġ” (ħaxix u/jew ħuxlief, foraġġ tal-mergħa, eċċ), u għandu impatt kbir fuq il-karatteristiċi kimiċi u organolettiċi tal-ħalib.

Minhabba l-kundizzjonijiet ġeografici, tal-hamrija u klimatiċi tagħha, iż-zona ġeografika qatt ma kienet — u qatt mhi se tkun — adatta għall-kultivazzjoni taċ-ċereali bħall-għelejjet tal-qamħirrum jew taż-żerriegħa taż-żejt bħas-sojja li minnhom jinkiseb l-għalf bil-proteini. Billi mhuwiex possibbli li dan l-għalf jiġi sostitwit b'foraġġ ta' kwalità għolja miż-zona, għandu jiġi permess l-użu ta' konċentrati u għalf komplimentari li jiġu minn barra ż-zona. Dawn il-prodotti jistgħu jiġu diżintegrati u maħlula faċilment fil-kirxa (daqs tal-partiċelli iżgħar minn 0,8 cm — jiġifieri li mhux kapaċi jstimulaw kontrazzjonijiet tal-kirxa) u għalhekk jipprovdu enerġija (l-aktar minn fdal ta' karboidrati bħal-lamtu) u proteini li huma disponibbli faċilment għall-mikrobijoma tal-kirxa. Madankollu, billi r-rwol tagħhom huwa limitat għall-funzjoni fiżjoloġika ta' appoġġ tal-mikrobijoma, dawn m'għandhom l-ebda impatt fuq il-proprjetajiet tal-ħalib u tal-mozzarella. Għalhekk, ir-ragħa obbligatorju għaž-żmien li fih ikun possibbli (150 gurnata), u d-dieta rikka fil-foraġġ prodott fiż-zona, huma l-aspetti tad-dieta li jgħinu jiddeterminaw il-proprjetajiet kimiċi u sensorjali tal-materja prima u tal-prodott lest. Għaldaqstant, dawn huma iż-żewġ elementi fundamentali li jorbtu l-materja prima, il-prodott lest u t-territorju.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-zona ġeografika ddefinita*

L-istadji kollha tal-proċess tal-produzzjoni — it-trobbija u t-tahlieb tal-baqar, il-ġbir u l-ipproċessar tal-ħalib, u l-preparazzjoni tal-ġobon stess — isehhu fiż-zona ġeografika deskritta fil-punt 4.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ. tal-prodott li l-isem irregistrat jirreferi għalih*

Billi dan huwa prodott frisk li għandu t-tendenza li jiddeterjora malajr, il-“Mozzarella di Gioia del Colle” trid tiġi ppakkjata fl-istess impjant fejn issir, fiż-zona ġeografika definita taht il-punt 4.

Il-“Mozzarella di Gioia del Colle” tista' tiġi kummerċjalizzata f'pakketti ta' piżijiet differenti u/jew f'porzjonijiet individwali. Din tiġi kummerċjalizzata f'likwidu preservattiv (ilma, possibbilment bil-melħ miżjud u kemxejn aċidifikat).

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li l-isem irregistrat jirreferi għalih*

Il-logo (Grafika 1) u d-data tal-produzzjoni jridu jkunu stampati fuq l-imballaġġ użat għall-kummerċjalizzazzjoni tal-“Mozzarella di Gioia del Colle”.

Il-logo muri fil-Grafika 1 irid jintwera f'post prominenti fuq il-wiċċ ta' fuq tat-tikkettar jew l-imballaġġ, kif ukoll fuq il-ġnub. Il-logo muri fil-Grafika 1 irid jintwera fuq iż-żewġt iġnub tal-porzjonijiet waħdiena mgeżwrin.

Grafika 1:

Il-logo



4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona tal-produzzjoni tinkludi l-municipalitajiet ta' 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 u Turi fil-provinċja ta' Bari; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra u Mottola fil-Provinċja ta' Taranto; u parti tal-municipalità ta' Matera li tinsab biswit il-municipalitajiet ta' Altamura, Santeramo in Colle u Laterza, demarkata mit-toroq prinċipali SS 99 u SS 7.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika fejn dan il-ġobon huwa prodott tkopri l-partijiet tal-provinċji ta' Bari u Taranto fuq il-plateau ta' Murge, fejn hemm hafna mhaleb (il-“farms tal-baqar” ta' origini Fredericjana). F'din iż-żona, fejn il-farms u l-imhaleb jinsabu viċin hafna ta' xulxin (hafna minnhom fl-istess fondi), għal żmien twila hija d-drawwa lokali li jipproduċu mozzarella mill-halib tal-baqar: Hemm referenzi li jmorru lura sal-1885 għall-“mozzarella skwiżita minn Apulia” f'pubblikazzjoni bit-titlu *L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* [“L-Italja Agrikola, ġurnal iddedikat għat-titjib morali u ekonomiku tal-popolazzjonijiet rurali”] (Redaelli, Milan). Minbarra ċertu pekuljaritajiet tal-ġeografija, il-hamrija u l-klima tagħha, iż-żona tidistingwi ruhha għat-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-ġobon, antika u b'għeruf fondi tagħha, li baqgħu maż-żmien u ngħaddew minn generazzjoni għall-oħra. Dawn iż-żewġ aspetti għandhom impatt profond fuq il-karatteristiċi tal-halib u l-ġobon u huma l-fatturi ewlenin li jorbtu l-“Mozzarella di Gioia del Colle” mat-territorju.

Il-karatteristiċi fizikokimiċi u nutrittivi tal-halib, b'mod partikolari, huma marbutin mat-territorju permezz tad-dieta mitmugħa lill-annimali u l-kuntest ambjentali usa' li jitrabbew fih. Huwa magħruf sew li l-kompożizzjoni tal-halib hija marbuta mill-qrib b'mod ġenerali mal-kuntest zootekniku li jgħixu fih l-annimali u li t-tip ta' komposti volatili huwa importanti hafna għall-kompożizzjoni. Il-karatteristiċi aromatiċi tal-halib jiddependu minn dawn is-sustanzi, li huma ffurmati parzjalment mill-metaboliżmu tal-annimali u parzjalment mill-ambjent. Il-komposti volatili mill-ambjent jistgħu jidhlu fil-halib permezz tad-diġestjoni (ruminazzjoni) jew inkella permezz tal-pulmun (inalazzjoni). Fiż-żona ġeografika fejn tiġi prodotta l-“Mozzarella di Gioia del Colle” DOP, il-kundizzjonijiet ġeografiċi, tal-hamrija u klimatiċi wasslu għall-għażla ta' ċerti varjetajiet ta' pjanti li jsehħu b'mod naturali u dawk ikkultivati, li huma reżistenti għall-kundizzjonijiet shan u niexfa tipiċi ta' ambjent tal-psewdo-steppa. Il-veġetazzjoni li ssehħ b'mod naturali hija l-aktar kserofila u din tinkludi hxejjex aromatiċi bħat-*Timus striatus*, *Ferula communis* u l-*Foeniculum vulgare*. Dawn il-pjanti — il-veġetazzjoni kserofila b'mod ġenerali — huma partikolarment rikki fil-polifenoli, fit-terpini, fil-komposti tal-karbonil u sustanzi volatili oħra li jista' jkollhom influwenza diretta jew indiretta fuq it-togħma tal-halib. Din l-influwenza hija diretta meta dawn jiġu trasferiti kif inhuma u indiretta meta dawn jaġixxu bħala prekursori għal metaboliti volatili oħra b'impatt fuq il-fwieha. Il-preżenza kostanti tal-annimali f'dan l-ambjent twassal biex il-prinċipji volatili bi proprjetajiet aromatiċi jgħaddu fil-halib, b'mod speċjali f'ċertu żminijiet tas-sena. B'mod ġenerali, ir-raġġha obbligatorju u d-dieta rikka f'foraġġ prodott fiż-żona jiggarantixxu l-karatteristiċi nutrittivi u funzjonali distintivi tal-halib, bħall-profil tal-lipidi tiegħu u l-kontenut ta' komposti volatili tiegħu. Il-kundizzjonijiet ambjentali lokali u t-tekniki ta' trobbija tal-bhejjem għandhom rwol importanti fil-formazzjoni tal-mikrobijota tal-halib. Dawn il-fatturi kollha miġbura flimkien għandhom impatt kbir fuq il-karatteristiċi organolettiċi tal-“Mozzarella di Gioia del Colle”.

Fir-rigward tal-influenza tat-teknika tal-ipproċessar, dan huwa l-metodu tradizzjonali u storiku li jippermetti biss li jintuza halib frisk u jiġi miżjud xorrox lokali (il-kultura starter). L-istarter tax-xorrox li jiġi miżjud mal-halib jirrappreżenta rabta oħra mat-territorju lokali, billi dan ilu jsir bl-istess mod għal żmien twil: bl-użu tax-xorrox tal-gurnata preċedenti li jkun thalla jiqras, li b'hekk jarrikkixxi ruhu bl-enzimi tal-halib li huma karatteristiċi tal-mahleb. Dawn l-aspetti jggarantixxu rabta b'saħħitha mat-territorju, għaliex jiddeterminaw li l-maġġoranza tal-komponent mikrobijoloġiku jkun nattiv ukoll. Il-komponent mikrobjali għandu rwol importanti fil-proprjetajiet sensorjali għaliex dan huwa responsabbli għall-formazzjoni tal-"aromi sekondarji" tal-prodott. Il-profil mikrobijoloġiku nattiv tal-kultura starter tax-xorrox huwa ggarantit parzjalment mill-karatteristiċi tal-halib li hija derivata minnu, iżda iktar importanti, mill-metodu ta' preparazzjoni u l-ambjent li tiffurka tizviluppa fih. It-"taħlita ta' mikroorganizmi nattivi" fil-kultura starter tirrifletti l-fażijiet kollha fil-proċess ta' produzzjoni u hija trasferita fuq bażi ta' kuljum għall-halib u għalhekk għall-prodott lest, u b'hekk tipperpetwa b'mod kostanti r-rabta mat-territorju. Il-metodi użati mill-produttur tal-ġobon għall-immanigġjar tax-xorrox fit-tank, għall-maturazzjoni tal-baqta u mbaġħad l-ipproċessar tat-taħlita jikkombinaw biex jiffurmaw ir-rabta distintiva mat-territorju. Fil-fatt, il-kombinazzjoni tal-parametri kollha tal-ipproċessar għandha impatt fuq l-ekosistema mikrobjali, li diġà hija pjuttost distintiva, u b'hekk tiffurma l-progress tal-fermentazzjoni. L-għarfien espert tal-produttur tal-ġobon huwa essenzjali f'dak ir-rigward għaliex jippermetti s-sett ta' mikrobi jzviluppaw f'mod uniku u irreprikabbli, li jagħti lill-mozzarella l-karatteristiċi sensorjali tipiċi tagħha. Sa fejn hija kkonċernata t-toghma, din il-fermentazzjoni toħloq noti kemxejn qarsa li jhallu toghma ta' hmira pjaċevoli li hija iktar b'saħħitha fil-ġobon li jkun għadu kif sar. L-aroma derivata mill-proċess tal-produzzjoni tal-ġobon tikkombina ma' dawk li huma derivati mill-halib, jiġifieri mill-proċess ta' fermentazzjoni ("aroma sekondarja") li joħloq noti friski ta' halib, butir u xorrox aċiduż u mill-materja prima ("aroma primarja") bin-noti karatteristiċi delikati tagħha tal-pjanti u l-annimali. Fil-qosor, l-aromi primarji jirriflettu l-kundizzjonijiet li fihom ikunu trabbew il-baqar, ir-rwol importanti li għandha d-dieta ta' foragġ lokali (frisk jew huxlief), u l-aromi sekondarji huma marbutin mal-mikrobijota nativa.

Minbarra l-karatteristiċi speċifiċi f'formati mit-tekniki użati fit-trobbija tal-annimali u l-produzzjoni tal-halib, hemm ukoll l-influenzi ambjentali, storiċi u kulturali. Il-pajsaġġ (Natura 2000), il-geoloġija lokali (ir-regjun tal-plateau ta' Murge ta' Apulia, bil-ġebel tal-gir kretaċju, is-saffi tal-blat u t-tafal ridott) u l-klima huma kollha sinifikanti. F'termini storiċi u kulturali, hemm rabta bl-għerūq fondi bejn il-prodott u t-tip ta' biedja fiż-żona: farms tal-bhejjem ta' daqs żgħir u medju li huma l-aktar immexxija minn familji u strutturati skont id-drawwiet lokali, fejn il-bhejjem iqattgħu hafna perjodi ta' żmien jirgħu. Fl-aħħar nett, hemm hafna evidenza li turi li l-mozzarella ilha tidher fl-istorja tal-Gioia del Colle, inkluż f'dokumentarju prodott mill-Istituto Luce fil-Gioia del Colle fit-28 ta' Awwissu 1950. Rekords oħra juru li fl-ewwel għexieren ta' snin tas-seklu għoxrien "bidwi jismu Clement Milano li jrabbi l-baqar tar-razza Alpine Brown fiż-żona tal-Gioia del Colle kien l-ewwel li uża l-halib mill-istokk tiegħu biex jagħmel il-prodott tal-halib frisk speċjali magħruf bhala mozzarella" (minn *Gioia del Colle, oggi* ["Gioia del Colle, Today"], editjat minn Giovanni Bozzo għal Japigia Editrice, Bari 1970). Artikolu tal-1922 minn Giovanni Carano Donvito jgħid li "...l-Mozzarella di Gioia (del Colle) kienet apprezzata hafna, mfittxija u tiswa hafna fis-suq f'Ruma u Napli kif ukoll f'Bari, Taranto, Lecce, Foggia u bliet oħra iżgħar" (*La riforma sociale* ["Riforma soċjali"], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi — Roux e Viarengo, Turin). Fl-aħħar nett, hemm evidenza li diversi avvenimenti lokali li għandhom l-għan li jgħollu l-profil tal-mozzarella ilhom isehħu sa mis-snin sittin.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1), ta' dan ir-Regolament)

Wiehed jista' jara t-test ikkonsolidat tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott fis-sit web li ġej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

jew alternattivament:

billi żzur il-paġna uffiċjali tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, Alimentari u Forestali (www.politicheagricole.it) u tagħfas fuq "Prodotti DOP IGP" (fuq in-naħa ta' fuq tal-lemin tal-iskrin), u wara fuq "Prodotti DOP IGP STG" (fuq in-naħa tax-xellug tal-iskrin), u fl-aħħar tagħfas fuq "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".