



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

*Roma.*

Fattorie Marchigiane Società Agricola Cooperativa  
[fama@trevalli.cooperlat.it](mailto:fama@trevalli.cooperlat.it)  
[p.cesaretti@trevalli.cooperlat.it](mailto:p.cesaretti@trevalli.cooperlat.it)

Latteria di Soligo  
Società Cooperativa  
[info@latteriasoligo.it](mailto:info@latteriasoligo.it)

ALIVAL S.p.a.  
[alival@alival.it](mailto:alival@alival.it)

A tutte le Regioni e loro sedi

A tutte le organizzazioni di categoria

Oggetto: Richiesta di modifica S.T.G. "Mozzarella". Convocazione riunione di pubblico accertamento ai sensi dell'art. 23, comma 1 del decreto 14 ottobre 2013.

./.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di modifica presentata da codeste Aziende e ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012, della S.T.G. della denominazione "Mozzarella".

La modifica consiste nel proporre di aggiungere al termine "Mozzarella" il termine "Tradizionale".

La modifica ha come scopo la trasformazione della registrazione dalla specialità tradizionale garantita senza riserva d'uso del nome in registrazione della specialità garantita con riserva d'uso del nome. La modifica viene proposta al fine di salvaguardare la registrazione del nome del prodotto in questione, dato che è stata abolita la possibilità di registrare nomi di prodotti agricoli e alimentari come specialità tradizionali garantite senza riserva d'uso del nome e che ai sensi dell'articolo 25, paragrafo 2 del regolamento (UE) n. 1151, i nomi registrati a norma dell'articolo 13, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 509/2006, compresi quelli registrati ai sensi dell'art. 58, paragrafo I, secondo comma, di tale regolamento (specialità tradizionali garantite senza riserva del nome), possono continuare a essere utilizzate alle condizioni stabilite dal regolamento (CE) n. 509/2006 solo fino al 4 gennaio 2023.

Per quanto sopra viene indetta una riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con le aziende rispondenti ai requisiti dell'articolo 27 del Decreto Ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, per il giorno **4 giugno 2019**, alle **ore 15.00**, presso la **Sala Medici (III Piano)** di questo Ministero.

La riunione sarà condotta da due funzionari di questo Ministero.

E' compito dei funzionari del Ministero **accertare la regolare convocazione della riunione**, acquisendo le eventuali osservazioni ritenute ricevibili in tale sede, nonché procedere alla verbalizzazione.

IL DIRIGENTE  
Luigi Polizzi  
(firmato digitalmente ai sensi del C.A.D.)

**REGOLAMENTO (CE) N. 2527/98 DELLA COMMISSIONE del 25 novembre 1998****Nuovo testo**

a) Nome del prodotto:

Mozzarella Tradizionale (nome tradizionale non traducibile in altre lingue) con simbolo e menzione comunitaria di cui al regolamento (CE) n. 2515/94

b) Metodo specifico di produzione o di lavorazione:

Comprende esclusivamente le seguenti fasi, da realizzarsi in ciclo continuo nello stesso stabilimento:

- eventuale prematurazione esclusivamente con lattoinnesto naturale (1);
- pastorizzazione del latte con un trattamento minimo di 71,7 °C per 15 s o di effetto equivalente;
- inoculo del latte con lattoinnesto naturale;
- aggiunta di caglio bovino liquido, con attività di pepsina compresa tra 20 e 30 %;
- coagulazione presamica a 35-39 °C;
- taglio, rottura e dissieramento della cagliata;
- maturazione lattica della cagliata fino ad un pH 5,0-5,4;
- taglio in pezzi della pasta matura;
- filatura (operazione termomeccanica di riscaldamento della pasta con acqua calda, eventualmente addizionata di sale, con temperatura finale della pasta tra 58 e 65 °C);
- formatura a caldo della pasta;
- rassodamento in acqua fredda eventualmente addizionata di sale;
- confezionamento.

(1) Preparazione del lattoinnesto naturale

Primo lattoinnesto

- trattamento termico del latte crudo non refrigerato, a temperatura non minore di +63 °C per un tempo minimo di 15 min (o combinazioni tempo/temperatura di effetto minimo equivalente);
- raffreddamento alla temperatura di incubazione (t = 42-50 °C);
- incubazione sino ad acidità pari a 14-24 °SH su 100 ml;
- raffreddamento ad una temperatura minore di + 8 °C;
- conservazione in regime di refrigerazione a temperatura non maggiore di + 4 °C.

Lattoinnesti successivi

- inoculo del latte crudo che può essere anche refrigerato con un minimo del 4 % di lattoinnesto precedente;
- trattamento termico come per il primo lattoinnesto;
- raffreddamento alla temperatura di incubazione (t = 42-50 °C);
- incubazione sino ad acidità pari a 14-24 °SH su 100 ml;
- raffreddamento ad una temperatura minore di +8 °C;
- conservazione in regime di refrigerazione ad una temperatura non maggiore di + 4 °C.

Lattoinnesto pronto per l'uso

Il lattoinnesto pronto per l'uso deve:

- avere un'acidità compresa tra 16 e 30 °SH su 100 ml;
- avere un contenuto minimo di streptococchi termofili di 108 ufc (\*)/ml;
- avere un'attività fosfataseica negativa;
- essere utilizzato in produzione entro 3 giorni dalla sua preparazione.

(\*) ufc = unità formanti colonie.

c) Carattere tradizionale

La mozzarella è un formaggio derivante da una consolidata tecnologia di caseificazione di pasta filata fresca, patrimonio storico della filiera lattiero-casearia italiana.

Nella sua tipologia più tradizionale, oggetto del presente disciplinare, il prodotto deve essere ottenuto a partire da latte intero che arriva crudo allo stabilimento, eventualmente regolato solo per quanto concerne il contenuto di materia grassa; elemento qualificante è il lattoinnesto naturale, che deve essere preparato con latte proveniente dalla zona di raccolta dello stabilimento di produzione del formaggio e utilizzato in

**Latteria di Soligo**  
Società Agricola Cooperativa  
Via 1° Settembre 32 - Soligo (TV)  
P.I. 00178340261

**FATTORIE MARELLIANE**  
Coop. Soc. Società Agricola

**ALIVAL S.p.A.**  
Via del Porriano, 118/122  
51019 PONTE BUGGIANESE (Pistoia)  
Tel. 0572 932411 - Fax 0572 636391  
Cod. Fisc. e P. IVA 00445260474

Esso consiste in una coltura di batteri lattici, caratterizzati da termoresistenza, rapidità di sviluppo e di acidificazione, che si ottiene per arricchimento selettivo della microflora lattica naturalmente presente nel latte crudo, di cui rispecchia la qualità microbiologica di partenza. Un lattoinnesto naturale correttamente preparato è solitamente costituito da una miscela indefinita di ceppi di <i>Streptococcus thermophilus</i> , cui possono accompagnarsi enterococchi e batteri lattici termodurici.
L'insieme di questa flora lattica contribuisce a determinare le caratteristiche finali del prodotto.
d) Descrizione del prodotto:
La mozzarella di tipologia tradizionale è un formaggio fresco a pasta filata, molle (secondo la definizione del Codex Alimentarius), a fermentazione lattica.
La sua forma (vedi le figure allegate) può essere sferoidale (con peso da 20 a 250 g), eventualmente con testina, o a treccia (con peso da 125 a 250 g).
La mozzarella di tipologia tradizionale viene confezionata in involucri protettivi e commercializzata in contatto con un liquido di governo, costituito da acqua con eventuale aggiunta di sale, a contatto diretto se l'involucro è ermetico, per diffusione se l'involucro è forato o permeabile.
Caratteristiche organolettiche:
Aspetto:
— crosta assente, presenza di una pelle di consistenza tenera;
— superficie liscia e lucente, omogenea, di colore bianco latte;
— pasta di struttura tipicamente fibrosa, più pronunciata all'origine, a foglie sovrapposte che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso. La pasta può talora presentare dei distacchi in cui si accumula detto liquido;
— occhiature assenti;
— colore bianco latte, omogeneo, esente da chiazze e striature.
Consistenza: morbida e leggermente elastica.
Sapore: caratteristico, sapido, fresco, delicatamente acidulo.
Odore: caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo.
Caratteristiche chimiche:
— grasso sulla sostanza secca: minimo 44 % (m/m);
— umidità: per la forma sferoidale 58-66 % (m/m); per la forma a treccia 56/62 % (m/m);
— umidità sul non grasso: 69-80 % (m/m);
— attività fosfatasica non maggiore di 12 µg di fenolo per grammo di formaggio;
— pH della pasta: 5,1-5,6;
— acido L(+) lattico: maggiore di 0,2 % (m/m) su campioni analizzati entro 3 giorni dalla data di produzione;
— cloruro di sodio (NaCl) non maggiore dell'1 % (m/m);
— furosina: massimo 10 mg su 100 g di sostanza proteica.
Caratteristiche microbiologiche:
Microflora caratteristica, resistente alle condizioni di filatura, in quantità non inferiore a 10 <sup>7</sup> ufc/g su campioni analizzati entro 3 giorni dalla data di produzione.
Conservazione:
Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C. La temperatura massima di conservazione va indicata in etichetta così come la data di scadenza espressa con la dizione "da consumare entro . . ." completata da giorno e mese.
e) Esigenze minime e procedura di controllo della specificità:
Il controllo riguarderà i seguenti aspetti:
— presso le aziende, nella fase di fabbricazione, per verificare il corretto procedimento di preparazione del lattoinnesto naturale (del primo, di quelli successivi e del lattoinnesto pronto per l'uso), giacché tale aspetto è stato previsto quale elemento qualificante del carattere tradizionale del prodotto;
— successivamente, il controllo comporterà il prelevamento di campioni del prodotto finito presso le aziende e la distribuzione, per la verifica delle caratteristiche organolettiche, di tutte le caratteristiche chimiche (mediante metodi ufficiali riconosciuti e normati — quali quelli FIL e ISO) e delle caratteristiche

**Lattoria di Soligo**  
 Società: Cooperativa  
 Via 1° Novembre 32 - Soligo (TV)  
 0178340261

**FATTORIE MARCHIGIANE**  
 Cons. 6400. Società Agricola

**ALIVAL S.p.A.**  
 Via del Porrione, 118/122  
 51019 PONTE BUGGIANESE (PT)  
 Tel. 0572 932411 - Fax 0572 636391  
 Cod. Fisc. e P.IVA 00445000519

microbiologiche per quanto concerne la conta della microflora caratteristica (mediante metodi microbiologici normati, o noti nella bibliografia scientifica in materia).

**Latteria di Soligo**  
Società Agraria Cooperativa  
Via 1° Settembre, 22 - Soligo (TV)  
P.I. 00178340261

**FATTORIE MARCHIGIANE**  
Cons. Coop. Società Agricola

**ALIVAL S.p.A.**  
Via del Porrione, 118/122  
51019 PONTE BUGGIANESE (Pistoia)  
Tel. 0572 932411 - Fax 0572 636391  
Cod. Fisc. e P. IVA 0445260474