



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

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

Roma,

Associazione "Treccia della Murgia"
Strada Comunale Pozzo Priore, 13
70017 Putignano (BA)
segreteria@galtrulli-basento.it

Alla Regione Puglia
Area Politiche per lo Sviluppo Rurale
Ufficio Associazionismo e Alimentazione
Lungomare Nazaro Sauro, 45
70121 BARI
servizio.alimentazione@pec.rupar.puglia.it

./

Oggetto: Richiesta di riconoscimento della D.O.P. <<Mozzarella di Gioia del Colle>> ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 e del decreto 14 ottobre 2013. Convocazione riunione di pubblico accertamento.

Questo Ministero ha ricevuto l'istanza di modifica del disciplinare di produzione della D.O.P. <<Mozzarella di Gioia del Colle>>.

A seguito dell'istruttoria e alla luce del parere favorevole della Regione Puglia, in indirizzo, è stata redatta una proposta di disciplinare di produzione della D.O.P. <<Mozzarella di Gioia del Colle>>, di cui verrà data lettura in sede di riunione di pubblico accertamento, fissata, d'intesa con la predetta Regione, per il giorno **26 luglio 2017, alle ore 17,00**, presso il chiostro del Palazzo Comunale di Gioia del Colle in P.zza Margherita di Savoia, 10 - Gioia del Colle - 70023 Bari.

Scopo della riunione di pubblico accertamento è permettere al Ministero di verificare la rispondenza della disciplina proposta ai metodi leali e costanti previsti dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

L'Associazione "Treccia della Murgia", quale soggetto richiedente l'istanza di riconoscimento è tenuto ad invitare alla riunione i comuni, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori e gli operatori economici interessati e dovrà assicurare con evidenze oggettive, **fornite preliminarmente alla riunione di pubblico accertamento**, la massima divulgazione dell'evento anche mediante la diramazione di avvisi, l'affissione di manifesti o altri mezzi equivalenti. La modalità e l'ampiezza della divulgazione devono consentire di investire tutto il territorio all'interno del quale ricade la zona di produzione.

La predetta Associazione dovrà predisporre un foglio firme e rendere disponibile ai partecipanti alla riunione di pubblico accertamento copia del disciplinare di produzione, affinché in sede di riunione ciascun partecipante possa intervenire alla riunione di pubblico accertamento di cui sopra con la dovuta documentazione.

La riunione sarà condotta da due funzionari di questo Ministero.

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

Il Dirigente
Luigi Polizzi
(Firmato digitalmente ai sensi del CAD)

Disciplinare Mozzarella di Gioia del Colle

Articolo 1 (Denominazione)

La Denominazione di Origine Protetta "Mozzarella di Gioia del Colle" è riservata al formaggio fresco a pasta filata che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 (Caratteristiche del prodotto)

La "Mozzarella di Gioia del Colle" è un formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da solo latte intero crudo di vacca, ed è caratterizzato da una tecnologia di produzione basata sull'impiego di siero-innesto autoctono.

Composizione chimica (valori su prodotto fresco):

- tenore in grasso \geq al 40 % sulla sostanza secca;
- umidità tra il 55 ed il 65 %;
- lattosio \leq allo 0,6 %;
- acido lattico \geq 0,25 %.

Per il sapore le note prevalenti sono di latte delicatamente acidulo, con piacevole retrogusto di fermentato, più intenso nel formaggio appena prodotto.

Le note odorose prevalenti sono di latte/yogurt bianco con eventuali sfumature di burro.

Assenza di conservanti e additivi/coadiuvanti.

La "Mozzarella di Gioia del Colle" si presenta con una superficie liscia o lievemente fibrosa, lucente, non viscida, né scagliata. L'aspetto esterno è di colore bianco, con eventuali sfumature stagionali di colore paglierino.

Al taglio la pasta, che deve avere consistenza elastica ed essere priva di difetti, presenta una leggera fuoriuscita di siero di colore bianco.

La "Mozzarella di Gioia del Colle" si presenta nelle seguenti tre diverse forme: sferoidale, di nodo e di treccia. Il suo peso, secondo la forma e le dimensioni, varia dai 50 ai 1.000 grammi.

Articolo 3 (Zona di produzione)

La zona di produzione e di trasformazione del latte vaccino comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Bari e della provincia di Taranto:

- in provincia di Bari:

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, Turi;

- in provincia di Taranto:

Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra, Mottola.

Articolo 4 (Elementi che comprovano l'origine)

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. La tracciabilità del prodotto è garantita attraverso l'iscrizione di produttori e trasformatori in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo, ed attraverso la denuncia tempestiva allo stesso dei quantitativi prodotti. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate a verifiche da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano dei controlli.

Disciplinare Mozzarella di Gioia del Colle

Articolo 5 (Metodo di ottenimento)

Il latte utilizzato per produrre la "Mozzarella di Gioia del Colle" proviene da allevamenti in cui le vacche in lattazione devono essere allevate in stabulazione che prevede il ricorso al pascolamento, per almeno 150 (centocinquanta) giorni per anno, di erbai monofiti o polifiti autunno-primaverili, composti da essenze leguminose (trifoglio, veccia, favino e pisello proteico) e cereali (avena, orzo, frumento duro, frumento tenero e loietto), ovvero da pascoli naturali di erbe spontanee.

L'alimentazione del bestiame, il cui latte è utilizzato per produrre la "Mozzarella di Gioia del Colle", è costituita da erba e/o fieno di erbaio polifita in percentuale almeno pari al 70% della sostanza secca totale.

Nella razione alimentare sono previsti inoltre concentrati di cereali (mais, orzo, frumento, avena) leguminose (soia, fave, favino, pisello proteico) e loro farine/fioccati, tal quale o sotto forma di mangimi complementari. Ed ancora carrube e sottoprodotti della lavorazione dei cereali, come crusca e cruschetto di grano tenero, farinaccio di grano duro in percentuale inferiore a 30% della sostanza secca. Infine complessi minerali e vitaminici quali integratori. Di tali prodotti destinati all'alimentazione degli animali, al fine di non compromettere le caratteristiche qualitative della "Mozzarella di Gioia del Colle" dovute al legame con il territorio, non meno del 60% deve provenire dalla zona geografica definita all'art.3.

Non possono essere somministrati alle vacche da latte alimenti che possono trasmettere al latte aromi e sapori anomali, tali da alterarne le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche; alimenti che rappresentano fonti di contaminazione o in cattivo stato di conservazione.

Per la produzione della Mozzarella di Gioia del Colle è utilizzato solo latte crudo, raccolto in due diverse mungiture.

1. Materia prima: il latte.

All'arrivo al caseificio, il latte, non deve essere stato trattato termicamente;

Deve avere le seguenti caratteristiche: titolo in grasso minimo del 3,5 % e titolo proteico minimo del 3,2 % (media geometrica mensile di due analisi chimiche da laboratorio accreditato);

Deve essere trasformato entro la quarantottesima ora dalla prima mungitura.

2. Lavorazione in caldaia.

L'acidificazione della cagliata è ottenuta mediante l'aggiunta al latte di siero-innesto derivante da precedenti lavorazioni avvenute nella medesima azienda o, comunque, nel territorio di produzione. Il protocollo di produzione del siero-innesto è indicato nel successivo punto 4;

La coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura variabile da 34°C a 36°C, avviene per aggiunta di caglio di vitello. La quantità aggiunta deve essere tale da far avvenire la coagulazione entro massimo 20 minuti;

E' vietata l'acidificazione diretta con acidi organici e l'impiego di altri tipi di coagulanti;

La rottura della cagliata deve avvenire fino alla dimensione di una piccola nocciola;

La maturazione della cagliata deve avvenire sotto siero per un tempo non inferiore alle 2 ore, a partire dall'aggiunta dell'innesto. Essa deve proseguire ininterrottamente all'interno dello stesso caseificio, fino al raggiungimento del pH desiderato. E' vietato impiegare cagliata conservata di qualsiasi tipologia.

Disciplinare Mozzarella di Gioia del Colle

3. Filatura, formatura, salatura.

L'estrazione della cagliata avviene in prossimità del raggiungimento del pH di filatura (4.9-5.3). Al termine della maturazione, la cagliata, dopo breve sosta sul tavolo spersoio, deve essere sminuzzata e posta in appositi contenitori per la filatura;

La filatura deve essere effettuata con acqua calda (con aggiunta di sale se si opera la salatura in filatura) avente una temperatura non inferiore a 87°C;

Dopo la modellatura il prodotto deve essere immerso in acqua fredda per ottenere il rassodamento.

4. Siero-innesto.

Il siero innesto si ottiene lasciando sviluppare in condizioni controllate la microflora presente naturalmente nel siero riveniente dalla lavorazione del giorno precedente. Il primo siero-innesto si ottiene dalla lavorazione di latte crudo proveniente dalla zona di produzione come da art. 3. Una volta coagulato il latte ed estratta la cagliata, si preleva il siero, si filtra e si trasferisce in fermentiera o altro recipiente in acciaio inox per l'incubazione; se possibile si effettua una preventiva scrematura, se non possibile si provvede periodicamente all'allontanamento del grasso che tende ad affiorare. I recipienti per l'incubazione devono essere adeguatamente igienizzati e ben risciacquati, onde evitare la presenza di residui di detergenti o disinfettanti.

La procedura d'incubazione del siero perché esso diventi siero-innesto deve essere la seguente:

- se non si usa fermentiera e non è prevista la termostatazione, portare la temperatura della massa sierosa a 42-44 °C, lasciare a riposo fino ad un'acidità di 22-28 °SH su 50 ml;

- se si usa fermentiera operare l'incubazione alla temperatura di 36-38 °C per il periodo necessario al raggiungimento dell'acidità desiderata.

Il profilo microbiologico "filo caseario" del siero-innesto deve essere il seguente:

- microflora prevalente: *lactobacillus* e/o *lactococcus* e/o *streptococcus thermophilus*;

- microflora accessoria: *enterococcus* spp. e lieviti;

- carica lattica totale minima: 1×10^7 ufc/ml

La presenza di lieviti nella microflora accessoria è un elemento caratterizzante. La dose d'impiego del siero-innesto va rapportata alla sua acidità e alla shelf-life che si desidera conferire al prodotto, e può variare dal 2 al 10 % del latte in caldaia. E' consentito, in caso di necessità, rifornirsi di siero-innesto da caseifici limitrofi, che effettuano la preparazione secondo il presente disciplinare di produzione.

Articolo 6

(Legame con la zona geografica)

La zona geografica indicata ricomprende gran parte delle aree della murgia barese, compresa la Valle d'Itria, e tarantina in cui sono presenti poche realtà industriali di grande dimensione e conseguenti fonti d'inquinamento e centri abitati numerosi ma di piccole dimensioni. L'area si distingue per un'antica e radicata vocazione zootecnica e casearia che s'è fatta cultura tramandata da generazioni in generazione attraverso l'apprendimento delle tecniche di produzione e di trasformazione del latte. Un territorio in cui allevamenti e aziende di trasformazione sono poco distanti o in diversi casi coincidenti, in cui è consuetudine produrre la mozzarella. Un prodotto di rapido ottenimento e consumo, dal basso tenore di grassi e adatto all'utilizzo in particolare nelle stagioni calde. Caratteristica importante considerata l'indubbia e storica difficoltà di conservazione e stagionatura di altri formaggi a causa delle alte temperature e per la mancanza, negli anni in cui si sviluppa la prima produzione, di ambienti di conservazione refrigerati. La "Mozzarella di Gioia del Colle" è un formaggio della tradizione casearia della zona geografica precedentemente

Disciplinare Mozzarella di Gioia del Colle

indicata ed ottenuto attraverso l'utilizzo di siero-innesto. Il siero-innesto è prodotto lasciando sviluppare in condizioni controllate la microflora presente naturalmente nel siero riveniente dalla lavorazione del latte del giorno precedente. Il siero-innesto rientra nelle colture lattiche caratterizzate da "microflora autoctona", ovvero provenienti dalla zona di produzione, ottenute naturalmente attraverso la sommatoria di quella originaria del latte trasformato crudo con quella del siero-innesto utilizzato e proveniente dalla lavorazione del giorno prima. Di fatto il siero-innesto costituisce il legame tra le caseificazioni che si susseguono giorno per giorno. Questo processo naturale dona alla "Mozzarella di Gioia del Colle" un sapore e odore caratteristici, inimitabili e distintivi. Per il sapore le note prevalenti sono di latte delicatamente acidulo, con piacevole retrogusto di fermentato, più intenso nel formaggio appena prodotto. Le note odorose prevalenti sono di latte/yogurt bianco con eventuali sfumature di burro (diacetile). Alle specificità determinate dall'utilizzo del siero-innesto e al risultato che determina nel prodotto, si aggiungono le caratteristiche ambientali, paesaggistiche (aree definite zona SIC) e geologiche (presenza di calcare cretaceo e ridotte argille) del territorio, il clima temperato del mediterraneo e l'influenza della ventilazione proveniente dai mari ionici e adriatico che, consentono lo sviluppo di essenze erbacee caratteristiche quali il *timus striatus* ecc., le quali brucate dalle vacche al pascolo conferiscono l'inconfondibile qualità organolettica al latte. Questa serie di caratteristiche organolettiche e sensoriali, si aggiungono quelle geografiche, geologiche, climatiche, vegetazionali, antropiche, di territorio, di prodotto e di tradizione umana sono il contesto originale in cui si produce la mozzarella, prodotto con aroma unico e fortemente legato al territorio.

Il legame più profondo con il territorio trova le sue radici nella tipologia degli allevamenti, ubicati sulla murgia barese e tarantina, costituiti per la gran parte da vacche di razza Bruna e Frisona stabilizzate sul territorio partendo dall'incrocio di sostituzione dell'autoctona Podolica pugliese. Aziende zootecniche di piccole e medie dimensioni strutturate secondo gli usi locali e a conduzione prevalentemente familiare in cui è consuetudine allevare prevedendo lunghi periodi di pascolamento su terreni dalle caratteristiche pedoclimatiche uniche che vedono una notevole presenza di rocce calcaree affioranti ed essenze spontanee dalle particolari note aromatiche e olfattive che vengono trasmesse al latte. L'alimentazione delle vacche da latte, fattore discriminante per l'ottenimento delle citate caratteristiche della mozzarella, si basa sull'impiego di alimenti prodotti nella zona geografica di riferimento.

All'influenza sul latte dell'alimentazione delle vacche, si aggiunge il ruolo determinante della microflora che si sviluppa spontaneamente nel siero innesto donando inimitabili caratteristiche di colore bianco/bianco paglierino, sapore delicatamente acidulo e struttura elastica alla pasta filata della mozzarella. Ovviamente tutto questo non sarebbe possibile senza le capacità della moltitudine di uomini e donne che operano nell'allevamento e nella trasformazione. In genere piccole realtà produttive nelle quali la manualità e la profonda conoscenza delle tradizionali tecniche, supportate da una moderna ma non invasiva tecnologia, esalta la capacità di produrre un alimento di alta qualità quale la "Mozzarella di Gioia del Colle".

La "Mozzarella di Gioia del Colle" deve il suo nome alla modalità di lavorazione che prevede la "mozzatura" della pasta filata per essere modellata nelle forme tipiche, nello specifico alla dicitura "mozzarella" viene aggiunto il preciso riferimento a questa cittadina della murgia pugliese ove, già dalla prima metà del secolo scorso è storicamente prodotta. Da alcuni documenti storici si evince che nei primi decenni del '900 tale Clemente Milano,

Disciplinare Mozzarella di Gioia del Colle

allevatore in agro di Gioia del Colle di vacche di razza Bruna Alpina, utilizzo per primo il latte che produceva "per la preparazione di speciali latticini freschi che presero il nome di mozzarelle" (da "Gioia del Colle, oggi" – Curato da Giovanni Bozzo per Japigia Editrice – Bari – 1970). Inoltre, già dagli anni '60 del secolo scorso, è documentato lo svolgimento di numerosi eventi, sempre a Gioia del Colle, dedicati alla promozione e valorizzazione della mozzarella.

Articolo 7 (Controlli)

1. I controlli saranno svolti da un organismo autorizzato, conformemente a quanto disposto dall'articolo 37 del Regolamento (UE) n. 1511/2012.
2. La struttura designata è CSQA Certificazioni S.r.l., con sede in Via San Gaetano, n. 74, CAP 36016 Thiene (VI); partita IVA 02603680246; tel. +39 0445/313011.; fax +39 0445/313070; e-mail: csqa@csqa.it; PEC: csqa@legalmail.it.

Articolo 8 (Confezionamento ed etichettatura)

1. Sulle confezioni deve essere apposto, all'atto dell'immissione al commercio, il logo grafico che costituisce parte integrante del presente disciplinare di produzione, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative, accompagnato dalla data di produzione.



PANTONE	CMYK
414 C	0% 0% 8,5% 30,5%
159 C	0% 60% 94% 0%
361 C	76% 0% 91% 0%
417 C	0% 0% 23,5% 69%
342 C	100% 0% 69% 43%

Fig.1 Simbolo grafico / Logo e Tavola cromatica.

2. Le dimensioni di detto simbolo grafico, che deve rispettare i cromatismi e la grafia imposta, non deve mai essere di dimensioni inferiori a mm 40 di base ed essere posizionato sulla faccia superiore e le facce laterali della confezione al fine di consentire una adeguata leggibilità e riconoscibilità. Ove trattasi di singola porzione imbustata, l'involucro deve riportare su una o entrambe le facce il simbolo grafico in allegato 1 rispettando la dimensione minima indicata.
3. Sulla stessa confezione deve essere apposto il simbolo europeo della DOP.

Handwritten signature