

# **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, eventualmente termizzato o pastorizzato, ed è caratterizzato da una tecnologia di produzione basata sull’impiego di siero-innesto autoctono.

Composizione chimica (valori su prodotto fresco):

- lattosio  $\leq 0,6$  %;
- acido lattico  $\geq 0,20$  %.

Il prodotto ha il sapore di latte delicatamente acidulo, con lieve retrogusto di fermentato/siero acido, più intenso nel formaggio appena prodotto; odore lattico, acidulo, con eventuali sfumature di burro;

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. 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.

Non è consentito l’impiego di conservanti e additivi/coadiuvanti.

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. Viene commercializzata immersa in liquido di governo costituito da acqua, eventualmente acidulata e salata.

## **Articolo 3 (Zona di produzione)**

La zona di produzione, di trasformazione del latte e confezionamento della “Mozzarella di Gioia del Colle” comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Bari, della provincia di Taranto e parte del comune di Matera in Basilicata:

- 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;

- in comune di Matera:

porzione di territorio confinante con i comuni di Altamura, Santeramo in Colle e Laterza e delimitato dalla SS. 99 e dalla SS. 7.

# **Disciplinare Mozzarella di Gioia del Colle**

## **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.

## **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 60% 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 al 40% 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.

Tale percentuale viene soddisfatta da erba/fieno di erbaio polifita prodotto nell'area indicata all'articolo 3, la quale rappresenta la quota di razione legata alla fibra digeribile ed efficace, quella che grossolanamente possiamo definire con il termine di foraggio (erba e/o fieno, pascolo ...), che incide moltissimo sulle caratteristiche del latte, in quanto tale frazione della razione è quella che il microbioma ruminale degrada producendo una serie di metaboliti secondari del metabolismo microbico che non si limita ai soli acidi grassi volatili a catena pari di atomi di carbonio (Ac. Acetico e Butirrico), precursori del grasso di nuova sintesi degli acidi grassi a catena corta del latte, ma soprattutto produce una serie di metaboliti e coniugati di una serie complessa e scientificamente non tutta indagata, di sostanze proprie delle piante che fungono poi nel latte da marker di varia natura della qualità dell'alimentazione delle vacche.

Inoltre, le condizioni geopedoclimatiche dell'area oggetto della DOP storicamente sono aree caratterizzate da produzione di foraggi di essenze resistenti al caldo ed alla siccità, aspetto che corrisponde spesso anche a essenze ricche di polifenoli, terpeni, precursori di metaboliti che si riscontrano nel latte.

Per la medesima ragione, tale areale non è storicamente né potrà esserlo in futuro, vocata alla produzione di cereali come il mais, ovvero di oleaginose dalle quali ottenere pannelli proteici, come la soja.

# **Disciplinare**

## **Mozzarella di Gioia del Colle**

Pertanto, è necessario consentire l'impiego di concentrati e mangimi complementari provenienti da fuori areale, sia perché non vi è la possibilità di sostituirli con foraggi di ottima qualità in zona, sia perché le aree interessate non sono nella possibilità di produrli. Tali prodotti, danno un contributo fondamentale alla produzione di energia e amminoacidi necessari principalmente per il metabolismo del microbioma ruminale. Hanno maggiore velocità di degradazione e solubilità ruminale e si intendono quegli alimenti di granulometria inferiore agli 0,8 cm, incapaci di stimolare la contrazione ruminale e che rappresentano la quota di energia (rappresentata principalmente da carboidrati di riserva come l'amido) e di proteina prontamente disponibile per il metabolismo del microbioma ruminale.

Nonostante questo, però, l'incidenza di tali aspetti sulla caratterizzazione del latte e della mozzarella è nulla in quanto gli alimenti di fatto consentiti hanno tutti le seguenti caratteristiche: essere ruminodegradabili e ruminosolubili, svolgere la funzione fisiologica di supporto al microbioma, ma non avere una funzione diretta sulla qualità del latte. Differentemente, il pascolamento obbligatorio, ma limitato ai periodi di reale disponibilità di pascolo (150 giorni) e una razione ricca di base foraggera prodotta nella zona, sono piena garanzia che le componenti lipidiche, di sostanze organiche volatili determinanti il flavour, le componenti più strettamente nutrizionali e funzionali del latte siano univocamente determinate e di fatto garantite.

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**

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

Deve avere le seguenti caratteristiche: titolo in grasso minimo del 3,4 % 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 nonché l'uso di additivi e conservanti.

### **3. Filatura, formatura, salatura.**

## **Disciplinare Mozzarella di Gioia del Colle**

L'estrazione della cagliata avviene in prossimità del raggiungimento del pH di filatura (5.1-5.4). 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) avente una temperatura non inferiore a 85°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 rivenerente 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 sopra indicata.

Il profilo microbiologico "filo caseario" del siero-innesto, così ottenuto, risulta caratteristico.

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 rifornirsi di siero-innesto da caseifici della zona di produzione inseriti nel sistema di controllo della DOP, che effettuano la preparazione secondo il presente disciplinare di produzione.

### **Articolo 6 (Legame con la zona geografica)**

La "Mozzarella di Gioia del Colle" deve il suo nome alla grande reputazione che questo comune vanta da oltre un secolo nella produzione di questo latticino. Tale reputazione è comprovata da numerose evidenze, tra cui un documentario prodotto dall' Istituto Luce a Gioia del Colle il 28 agosto 1950. Da altri documenti storici si evince che nei primi decenni del '900 "tale Clemente Milano, allevatore in agro di Gioia del Colle di vacche di razza Bruna Alpina, utilizzò 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). A partire dagli anni '60 è documentato lo svolgimento di numerosi eventi in loco, dedicati alla promozione e valorizzazione della mozzarella. Infine, a Gioia del Colle negli anni '70 venne creato il noto marchio Mozzarella "Gioiella", con evidente richiamo al Comune.

La zona geografica di produzione ricomprende territori ricadenti nella Murgia barese e tarantina, ove le aziende zootecniche da latte (le "masserie delle vacche") sono presenti in gran numero da tempi antichissimi. L'area si distingue anche per un'antica e radicata vocazione casearia che s'è fatta cultura ed è stata tramandata di generazioni in generazione,

## **Disciplinare Mozzarella di Gioia del Colle**

dando luogo alle odierne tecniche di produzione e di trasformazione del latte. In questo territorio, in cui gli allevamenti e le aziende di trasformazione sono poco distanti e in diversi casi coincidenti, è consuetudine produrre la mozzarella da almeno quattro secoli. Questo formaggio, di rapido ottenimento e consumo, dal basso tenore di grassi, veniva realizzato in passato soprattutto nelle stagioni calde, quando l'elevata temperatura sconsigliava la produzione di formaggi da avviare a stagionatura. La mancanza di ambienti di conservazione refrigerati, negli anni in cui si sviluppa la prima produzione, lo rendevano ovviamente molto deperibile.

Le caratteristiche del prodotto che risultano maggiormente legate al territorio sono quelle aromatiche e microbiologiche: esse sono interconnesse tra loro e vengono inoltre influenzate dalla tecnica di lavorazione del posto. Questi aspetti concorrono a definire le proprietà sensoriali complessive della Mozzarella di Gioia del Colle: aroma, sapore, retrogusto e struttura della pasta. L'aroma deriva da composti già presenti nel latte ("aromi primari") e da altri che si sviluppano in lavorazione ("aromi secondari"). Gli aromi primari sono l'espressione delle condizioni di allevamento del bestiame, ove è importante il ruolo dell'alimentazione con foraggi del territorio (freschi o affienati). Quelli secondari dipendono dalla microflora autoctona presente nel sieroinnesto e dal modo in cui il "casaro" conduce l'intera lavorazione. La microflora autoctona presente nel siero-innesto della Mozzarella di Gioia del Colle è la sommatoria di quella presente nel latte della zona (ambiente di stalla) e di quella presente in lavorazione (ambiente di caseificio). Di fatto è il siero-innesto che mantiene il legame con il territorio e lo perpetua tra le caseificazioni che si susseguono giorno per giorno, conferendo al prodotto sapori e odori peculiari. 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/siero acido con eventuali sfumature di burro. Alle specificità determinate dall'utilizzo del siero-innesto vanno aggiunte le influenze ambientali e gli aspetti storico-culturali. Di particolare rilievo sono il paesaggio (Natura 2000), le caratteristiche geologiche della zona (l'Altipiano della Murgia, con presenza di calcare cretaceo, rocce affioranti e ridotte argille) ed il clima. Esso è particolare in quanto è temperato, com'è tipico del mediterraneo, ma risente della ventilazione proveniente dai mari ionici e adriatico: sulla Murgia esso ha selezionato una vegetazione spontanea peculiare (pseudo steppa) con presenza di essenze erbacee particolarmente aromatiche (quali ad esempio il timus striatus), ma influenza anche le caratteristiche delle essenze foraggere coltivate. Quanto descritto crea un ambiente che influenza profondamente le caratteristiche organolettiche del latte delle vacche al pascolo.

A livello storico-culturale, esiste un legame profondo tra il prodotto e la tipologia degli allevamenti, oggi costituiti da vacche di razza Bruna e Frisona stabilizzate sul territorio partendo dall'incrocio di sostituzione dell'autoctona Podolica pugliese. Si tratta di aziende zootecniche di piccole e medie dimensioni, a conduzione prevalentemente familiare e strutturate secondo usi locali, che prevedono lunghi periodi di pascolamento. Da quanto detto, esiste qui un "unicum" di interazione tra animale e ambiente: per mantenere intatto questo legame, che è fattore discriminante per l'ottenimento delle caratteristiche della mozzarella di Gioia del Colle, l'alimentazione delle vacche da latte si basa sull'impiego di alimenti prodotti nella zona geografica di riferimento.

### **Articolo 7 (Controlli)**

1. I controlli saranno svolti da un organismo autorizzato, conformemente a quanto disposto dall'articolo 37 del Regolamento (UE) n. 1151/2012.

## Disciplinare Mozzarella di Gioia del Colle

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](mailto: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.



*Fig.1 Logo e Tavola cromatica*

2. Le dimensioni di detto logo, che deve rispettare i cromatismi e la grafia imposta, non deve mai essere di dimensioni inferiori a mm 30 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 logo rispettando la dimensione minima indicata.
3. L'etichetta deve riportare la dicitura "di latte vaccino".
4. Sulla stessa confezione deve essere apposto il simbolo europeo della DOP.