

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

"Mozzarella Tradizionale"

n. UE:

"Italia"

1. NOME (NOMI) DA REGISTRARE

"Mozzarella Tradizionale"

2. TIPO DI PRODOTTO [CFR. ALLEGATO XI]

1.3 Formaggi

3. MOTIVI DELLA REGISTRAZIONE

3.1. Specificare se il prodotto:

☒ è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;

☐ è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

3.2. Specificare se il nome:

☐ è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;

☒ designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

4. DESCRIZIONE

4.1. Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)

La mozzarella tradizionale è un formaggio fresco a pasta filata, molle (come da definizione del Codex Alimentarius), a fermentazione lattica. La sua forma 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 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) sul totale 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 10^7 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 consumarsi entro ...» completata da giorno e mese.

4.2. Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento).

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

- eventuale prematurazione del latte 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 il 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 ($t = 42-50\text{ }^{\circ}\text{C}$);
- incubazione sino ad acidità pari a 14-24 °SH su 100 ml;
- raffreddamento ad una temperatura minore di $+ 8^{\circ}\text{C}$;
- conservazione in regime di refrigerazione ad una temperatura non maggiore di $+ 4^{\circ}\text{C}$.

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 10^8 ufc/ml ;
- avere un'attività fosfatasica negativa;
- essere utilizzato in produzione entro 3 giorni dalla sua preparazione.

4.3. Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento).

La mozzarella tradizionale 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 ed utilizzato in loco. 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 *Streptococcus thermophilus*, cui possono accompagnarsi enterococchi e batteri lattici termodurici. L'insieme di questa flora lattica concorre a determinare le caratteristiche finali del prodotto.