05 APR. 2005

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOP <*Mozzarella di Bufala Campana*>

Art.1.

E' riconosciuta la denominazione di origine "Mozzarella di Bufala Campana" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art.2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4.

Art.2.

La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Mozzarella di Bufala Campana" comprende il territorio amministrativo di seguito specificato:

Regione Campania

Provincia di Benevento: comuni di Limatola, Dugenta, Amorosi.

Provincia di Caserta: l'intero territorio.

Provincia di Napoli: comuni di Acerra, Giugliano in Campania, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano.

Provincia di Salerno: l'intero territorio.

Regione Lazio

Provincia di Frosinone: comuni di Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca.

Provincia di Latina: comuni di Cisterna di Latina, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S. Felice Circeo, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia.

Provincia di Roma: comuni di Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo.

Regione Puglia

Provincia di Foggia: l'intero territorio dei comuni di Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale e parte del territorio dei comuni che seguono con la corrispondente delimitazione:

Cerignola – La zona confina ad est con il lago Salpi, a sud con la statale n.544, a nord e ad ovest con il comune di Manfredonia;

Foggia – La zona abbraccia il perimetro della nuova circonvallazione, ad est in direzione del comune di Manfredonia, ad ovest in direzione del comune di Lucera, a nord e a sud confina con la rimanente parte del comune di Foggia;

Lucera – La zona interessata confina ad ovest con il comune di Foggia, a sud con la strada statale n.546 e con parte del torrente San Lorenzo, a nord con la strada provinciale n.16 fino a raggiungere il comune di Torremaggiore e ad est con la strada provinciale n.17 che da Lucera conduce a Foggia;

05 APR. 2005

Torremaggiore – La zona interessata confina a sud con il comune di Lucera, ad est con il comune di San Severo, ad ovest con la strada provinciale n.17 in direzione Lucera e a nord confina con il comune di Apricena;

Apricena – La zona interessata costeggia a sud il torrente Radicosa, ad est la strada <Pedegarganica> ed il comune di Sannicandro Garganico, ad ovest con il comune di Lesina e a nord con il comune di Poggio Imperiale;

Sannicandro Garganico – La zona interessata confina a sud con la strada statale Garganica, a nord con il comune di Lesina, ad ovest con il comune di Apricena, ad est con il comune di Cagnano Varano;

Cagnano Varano – La zona interessata confina a sud con la strada statale Garganica, ad est con il lago di Varano, ad ovest con il comune di Sannicandro Garganico e a nord con il mare;

San Giovanni Rotondo – La zona interessata confina a sud con la strada statale n.89, ad est con il comune di Manfredonia, ad ovest con il comune di San Marco in Lamis e a nord con la strada provinciale n.58;

San Marco in Lamis – La zona interessata confina a nord con il comune di Foggia, ad est con il comune di San Giovanni Rotondo, ad ovest con il comune di Rignano Garganico e a nord con la restante parte del comune di San Marco in Lamis.

Regione Molise

Provincia di Isernia: Comune di Venafro.

Art.3.

La "Mozzarella di Bufala Campana" è prodotta esclusivamente con latte di bufala intero fresco. La lavorazione prevede l'utilizzo di latte crudo, eventualmente termizzato o pastorizzato, proveniente da bufale allevate nella zona di cui all'art.2 e ottenuta nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo tecnologico, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

A) Gli allevamenti bufalini dai quali deriva il latte devono essere strutturati secondo gli usi locali con animali originari della zona di cui all'art. 2, di razza mediterranea italiana. I capi bufalini allevati in stabulazione semilibera in limitati paddok, all'aperto con ricorso al pascolamento, devono risultare iscritti ad apposita anagrafe già prevista per legge.

B) Il latte deve:
   i. possedere titolo in grasso minimo del 7,2% ;
   ii. possedere titolo proteico minimo del 4,2%;
   iii. essere consegnato al caseificio, opportunamente filtrato con mezzi tradizionali e trasformato in Mozzarella di Bufala Campana entro la 60° ora dalla prima mungitura;

C 1) L'acidificazione di latte e cagliata è ottenuta per addizione di siero innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni di latte di bufala avvenute nella medesima azienda o in aziende limitrofe ubicate nella stessa zona di produzione di cui all'art.2.

05 APR. 2005

C 2) La coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura variante da 33°C a 39°C, è ottenuta per aggiunta di caglio naturale di vitello;

C 3) La maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile in relazione alla carica di fermenti lattici presenti nel siero innesto naturale aggiunto, ma oscillante intorno alle 5 ore dalla immissione del caglio. Al termine della maturazione, dopo sosta su tavolo spersoio, la cagliata viene ridotta a strisce, tritata e posta in appositi mastelli, anche in acciaio o in filatrici. La cagliata, dopo la miscelazione con acqua bollente, viene filata, quindi mozzata e/o formata in singoli pezzi nelle forme e dimensioni previste. Questi ultimi, vengono posti in acqua potabile, per tempi variabili in funzione della pezzatura, fino a rassodamento. La salatura viene eseguita in salamoia per tempi variabili in base alla pezzatura ed alla concentrazione di sale delle salamoie, cui segue immediatamente il confezionamento, recante il contrassegno della D.O.P. , da effettuarsi nello stesso stabilimento di produzione. Il prodotto confezionato deve essere mantenuto, fino al consumo finale, nel suo liquido di governo, acidulo, eventualmente salato. L'acidità caratteristica del liquido di governo può essere ottenuta per addizione di acido lattico o acido citrico. Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali: in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura "affumicata";

D) Forma: oltre alla forma tondeggiante, sono ammesse altre forme tipiche della zona di produzione, quali bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovoline;

E) Peso, variabile da 10 a 800 grammi in relazione alla forma. Per la forma a trecce, è consentito il peso fino a 3 KG;

F) Aspetto esterno: colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida né scagliata;

G) Pasta: struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire più fondente; priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici;

H) Sapore: caratteristico e delicato;

I) Grasso sulla sostanza secca: minimo 52% ;

L) Umidità massima: 65%.

Art.4

Il formaggio a denominazione di origine "Mozzarella di Bufala Campana" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno sulla confezione, rilasciato dall'Ente Consortile, titolare della tutela e vigilanza, su mandato dell'Organismo di Controllo. Il suddetto contrassegno, che costituisce parte integrante del presente disciplinare, reca il numero attribuito dall'Ente Consortile e gli estremi del Regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Il logo della DOP "Mozzarella di Bufala Campana" è rappresentato in alto da un sole rosso a raggera, al centro dal profilo della testa di una bufala in colore nero, nella parte inferiore da uno sfondo verde dove campeggia la scritta "Mozzarella di Bufala" di colore bianco; e in basso la dicitura "Campana" nel colore verde.

Il contrassegno deve avere i seguenti riferimenti colorimetrici:

A) parte superiore, sole a raggiera: rosso composto da 79% Magenta e 91% Giallo;
B) parte inferiore, campo verde, composto da 91% Cyan e 83% giallo, con la dicitura "Mozzarella di Bufala" di colore bianco; sotto campo verde, la dicitura "Campana" di colore verde;
C) parte centrale, recante la testa di bufala, di colore nero;

Il prodotto ottenuto con latte crudo deve riportare in etichetta detta specificazione.

E' vietato utilizzare nella designazione e presentazione del prodotto D.O.P. Mozzarella di Bufala Campana ulteriori qualificazioni geografiche.

05 APR. 2005