

Disciplinare di produzione della "MOZZARELLA SAPORE DI CAMPANIA"

ART.1

Il marchio "SAPORE DI CAMPANIA" è riservato alla mozzarella, coerentemente a quanto stabilito dal Reg. 1107/96, ottenuta esclusivamente dal latte di mungitura delle bufale proveniente dall'allevamento aziendale o di altre imprese comunque incluse nell'EROSC alle condizioni ed ai requisiti illustrati nel presente disciplinare.

ART.2

1. Caratteristiche della materia prima

La materia prima principale della "MOZZARELLA SAPORE DI CAMPANIA" è il latte proveniente dalla mungitura di bufale appartenenti esclusivamente alla razza "Bufala mediterranea italiana" della specie *Bubalus bubalis*.

2. Modalità di allevamento

le bufale dovranno essere allevate secondo il sistema di stabulazione semi libera o libera, al pascolo, su terreni privi di inquinanti e contaminanti di qualsiasi tipo. Dovranno essere rispettate tutte le norme sul benessere animale e sull'anagrafe del bestiame, nonché sulla gestione dei liquami e reflui zootecnici. In particolare gli animali in produzione dovranno disporre di uno spazio utile superiore del 10% rispetto al limite stabilito dalla normativa vigente.

3. Modalità di alimentazione

L'alimentazione degli animali in produzione dovrà essere basato soprattutto sul pascolo (ove il tipo di allevamento e le disponibilità aziendali lo consentano) e sulla somministrazione di foraggi, integrati con mangimi in modo da equilibrare la razione alimentare soddisfacendo i fabbisogni nutrizionali in relazione alla produttività ed allo stadio di accrescimento dell'animale o del gruppo omogeneo di animali; possono essere somministrati foraggi freschi, affienati, essiccati, disidratati ed insilati, mangimi aziendali o di produzione industriale, prodotti complementari dei foraggi e sottoprodotti industriali purché non espressamente ricompresi fra quelli vietati, riportati nell'elenco seguente. Sono ammessi gli insilati di mais e dei foraggi non riportati nella lista degli alimenti vietati, purché correttamente prodotti e con un pH pari a 4,3 od inferiore per le graminacee ed intorno a 4,5 per le leguminose.

Gli alimenti dovranno essere idonei e qualitativamente sicuri, privi di muffe e contaminazioni di qualsiasi tipo, e comunque tali da non trasferire sostanze, odori o sapori sgradevoli al latte o comunque provocarne lo scadimento qualitativo ai fini della caseificazione e delle caratteristiche del prodotto finale.

Sono tassativamente vietati negli animali in produzione i seguenti alimenti:

- a) colza, ravizzone, senape, fieno greco, foglie di piante da frutto e non, aglio selvatico, coriandolo;
- b) finocchi, cavolfiore, cavoli, rape ed altre crucifere;
- c) vinacce, raspi e vinaccioli;
- d) foglie e colletti di barbabietole, borlande;
- e) buccette e semi di pomodoro, residui della lavorazione dell'industria conserviera;
- f) sansa di olive;
- g) pastazzo di agrumi (fresco ed insilato);
- h) semi di veccia (comprese le svecciature), di fieno greco, di colza, di ravizzone;
- i) sottoprodotti della lavorazione del riso: lolla, pula, puletta, farinaccio, gemma e grana verde;
- j) farine di estrazione, pannelli ed expeller di: arachidi, colza, ravizzone, semi di pomodoro, babassu, neuk, cocco, tabacco, sesamo, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci;
- k) amminoacidi ramificati, peptidi, lisati proteici, isoacidi;
- l) olii di semi di oleaginose.

ART.3. caratteristiche del processo produttivo

1. cagliata

Il latte derivato dal processo di mungitura deve essere convenientemente filtrato, con filtri monouso, e refrigerato. Può essere utilizzato crudo o eventualmente termizzato o pastorizzato, mai congelato o disidratato, con un tenore in grasso minimo del 7,2% e titolo proteico minimo del 4,2%.

Il latte acidificato per aggiunta di siero innesto naturale, proveniente da lavorazioni precedenti avvenute nella stessa azienda, deve essere riscaldato a 33 - 39 °C e aggiunto di caglio naturale di vitello per la coagulazione. La lavorazione del latte deve avvenire entro 60 ore dalla prima mungitura costituente il lotto lavorato.

2. maturazione, rottura della cagliata e filatura

La cagliata viene lasciata maturare sotto siero per un tempo variabile, quindi si procede alla rottura e quindi alla filatura. tale processo consiste nell'aggiunta di acqua bollente alla cagliata ridotta in frammenti e può essere fatta a mano o con attrezzature idonee (filatrici).

3. formatura

la formatura (cosiddetta "mozzatura") consiste nel modellamento della pasta filata, subito dopo il processo di filatura, nei vari formati. Sono consentite forme tondeggianti ed intrecciate di varia dimensione.

4. salatura

Il prodotto una volta formato viene posto in acqua potabile per il rassodamento della pasta, quindi in salamoia a concentrazione variabile in funzione del formato e della concentrazione in sale (NaCl per uso alimentare in acqua potabile, dal 10 al 18%);

successivamente si può procedere alla eventuale affumicatura e quindi al confezionamento.

5. confezionamento e conservazione

Successivamente alla salagione la mozzarella di bufala viene conservata mantenendola immersa in un liquido di governo, che è costituito in genere da "acqua di filatura" cui viene aggiunto sale e siero acido diluito. La conservabilità del prodotto è strettamente legata al tipo di materia prima utilizzata ed alla tecnologia di trasformazione. Il prodotto ottenuto da latte crudo e sieroinnesto naturale resta idoneo al consumo se conservato immerso nel liquido di governo per 3-4 giorni successivamente alla data di produzione a temperatura di 10- 15°C senza perdere le sue caratteristiche (superficie esterna lucida, colore bianco, forma sferoidale, pasta morbida ed elastica, sapore particolare di latte fresco con punte di selvatico). La "MOZZARELLA SAPORE DI CAMPANIA" dovrà essere commercializzata entro e non oltre le 24 ore successive al momento della conclusione della fase di salatura purché mantenuta nel liquido di governo.

Oltre tale periodo la mozzarella non potrà essere commercializzata come tale con il marchio e/o in punti vendita e/o ristoranti contraddistinti dal marchio Sapore di Campania. È ammesso l'uso della "MOZZARELLA SAPORE DI CAMPANIA" come ingrediente entro e non oltre 72 ore dalla conclusione della fase di salatura.

Le caratteristiche fisiche ed organolettiche del prodotto posto in vendita devono essere comunque ed in ogni momento dell'offerta al pubblico quelle previste dall'art. 3, punti da D a L del disciplinare approvato dal DM 18.09.2003 e successive modifiche ed integrazioni (approvazione del disciplinare di produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP).

ART.4 Etichettatura

L'etichetta apposta sulla confezione dovrà essere rispondente a quanto stabilito dalla vigente legge in materia di etichettatura, non confliggere con quanto previsto dal Reg. 1107/96 e dal Reg. 510/06 e, relativamente al marchio "Sapore di Campania", a quanto stabilito dal "Regolamento d'uso del marchio".

Art. 5 Uso della mozzarella "Sapore di Campania" come ingrediente

I prodotti per la cui elaborazione è utilizzata la dicitura "MOZZARELLA SAPORE DI CAMPANIA" anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento al suddetto marchio, a condizione che:

- il prodotto con marchio "MOZZARELLA SAPORE DI CAMPANIA", certificato come tale, costituisca almeno il 100% in peso della categoria merceologica di appartenenza utilizzata nel processo di trasformazione;
- gli utilizzatori del marchio "MOZZARELLA SAPORE DI CAMPANIA" siano qualificati quali ristoratori, trasformatori e/o commercianti al dettaglio nell'EROSC.

Art. 6 Assistenza tecnica - Autocontrollo

Le imprese che aderiscono a quanto contemplato dal presente disciplinare devono rispettare quanto previsto dal regolamento d'uso del marchio "SAPORE DI CAMPANIA" ed attuare un piano di autocontrollo, avvalendosi dei servizi di assistenza tecnica dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

Art. 7 Vigilanza

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dalla Regione Campania – Assessorato all'Agricoltura – SeSIRCA.