

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO ED AMBIENTALE

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A)

N.

CATEGORIA:FORMAGGI

1. Denominazione del prodotto:
2. Nome geografico abbinato:
3. Provincia/e:
4. Sinonimi e termini dialettali

MOZZARELLA o FIOR DI LATTE

Puglia

6. Descrizione sintetica prodotto:

La mozzarella o fior di latte può presentare una forma tondeggiante con dimensioni variabili generalmente di 7-20 cm di diametro, con peso 100-300 g; con peso inferiore si chiama Bocconcino; una variante è data dalla Treccia la cui, lunghezza può raggiungere i 20 cm, ed il peso di 400-500 g.

La consistenza è elastica e la pasta, di colore bianco. Al taglio si ha fuoriuscita di siero ed il sapore è dolce e delicato, simile al latte, con odore fresco e gradevole.

Prodotta per tutto l'anno.

7. Territorio interessato

Puglia

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte crudo di vacca, filtrato mediante panno di cotone a rete fine o colino a rete, è posto in caldaie di rame stagnata o di acciaio.

Si può utilizzare sieroinnesto naturale ottenuto dalla lavorazione del giorno precedente mantenuto a temperatura ambiente, lattoinnesto naturale acidificato spontaneamente o lattoinnesto selezionato preparato su apposito terreno colturale con ceppi di fermenti lattici (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*).

Si coagula aggiungendo caglio liquido di vitello. Al latte, in caldaia, è aggiunto gradatamente dell'innesto, previo riscaldamento a fuoco diretto a 36-37°C circa. Nel caso dell'uso del lattoinnesto selezionato, la massa sosta alla temperatura di coagulazione per un periodo variabile da 30 minuti a due ore fino al raggiungimento del giusto grado di acidità. Dopo un rassodamento del coagulo di 10-15 minuti, si ha la rottura manuale con spini di legno (ruotolo) fino a dimensioni di cece o di noce.

La cagliata sosta sotto siero per un tempo variabile da 10 minuti a 3-7 ore ed a temperatura di 32-36°C.

Eliminato il siero si procede all'estrazione della cagliata, che è messa a spurgare per 20-60 minuti in

vasche di acciaio o su tavoli legno, effettuando prove per, verificare l'attitudine della pasta a filare. La filatura avviene in acqua a 85-95°C fino ad ottenere una massa omogenea ed elastica, viene realizzata manualmente con l'utilizzo di una spatola in vasche di acciaio o di legno. La formatura può avvenire manualmente o meccanicamente. Nel caso di forme a Treccia la modellatura avviene a mano, intrecciando o annodando cordoni di pasta filata. **Nella forma tondeggiante si limitano le manipolazioni e le ulteriori lavorazioni per consentire l'ottenimento di un prodotto con una maggiore quantità di latticello.**

Subito dopo, le forme sono immerse in acqua fredda (10-15°C) per 5-20 minuti.

La salatura può avvenire per immersione per pochi minuti in salamoia o aggiungendo sale all'acqua di filatura.

9. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Latte crudo di vacca, sieroinnesto naturale, lattoinnesto naturale acidificato spontaneamente o lattoinnesto selezionato preparato su apposito terreno colturale con ceppi di fermenti lattici (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*), caglio liquido di vitello, sale grosso, teli di cotone a trama fine, colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), spatola, ripiani e vasche di legno.

10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Locali in muratura freschi con tavolieri di legno o di acciaio.

11. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Costanza del metodo di produzione maggiore del periodo previsto dalla normativa.

12. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

Le fasi del processo di ottenimento della mozzarella o fior di latte possono individuare possibili pericoli igienico-sanitari durante la produzione derivanti dall'utilizzo di: latte crudo di vacca, sieroinnesto naturale, lattoinnesto naturale acidificato spontaneamente, caglio liquido di vitello, teli di cotone a trama fine, colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), spatola, tavolieri e vasche di legno.

Il latte fresco deve provenire da allevamenti "indenni" da malattie infettive e se la carica batterica totale dovesse essere molto alta si può prevedere di bollire il latte ad una temperatura di circa 72 C.

Si ritiene che una accurata pulizia degli attrezzi prima menzionati e dei materiali impiegati nonché l'accurato lavaggio e disinfezione degli stessi, una accurata igiene del personale, dei locali ed il successivo controllo visivo del prodotto finale scartando eventualmente tutto ciò che presenta anomalie nel colore, odore e sapore, possa permettere di superare le ulteriori argomentazioni della normativa in vigore.

13. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

Si richiede deroga per l'utilizzo di:

latte fresco di vacca; sieroinnesto naturale, lattoinnesto naturale acidificato spontaneamente, caglio liquido di vitello, teli di cotone a trama fine; colino a rete fine; caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), spatola, tavoli di legno inclinati e vasche di legno.

14. Annotazione della deroga

SI

REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA FORESTE CACCIA E PESCA
SETTORE I.C.A.

Scheda di deroga di cui all'art. 8, comma 2 del D. Lvo. N. 173/1998

SCHEDA B)

N.

CATEGORIA: FORMAGGI

1. Denominazione del prodotto:	MOZZARELLA o FIOR DI LATTE
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	Puglia
4. Sinonimi e termini dialettali	

6. Oggetto della richiesta di deroga e motivazioni della deroga:

Si chiede la deroga per l'utilizzo di latte fresco di vacca; sieroinnesto naturale, lattoinnesto naturale acidificato spontaneamente, caglio liquido di vitello teli di cotone a trama fine; colino a rete fine; caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), spatola, tavoli di legno inclinati e vasche di legno.

7. Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali :

La sicurezza del processo da un punto di vista igienico-alimentare è garantita dagli accorgimenti da adottare nelle varie fasi di produzione.

I punti critici individuati nell'utilizzo dei suddetti materiali, vengono ampiamente rispettati applicando le norme della buona prassi igienica del personale, del lavaggio e della disinfezione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione e dall'uso di strumenti e mezzi che non permettano agli organismi nocivi (insetti etc.) di penetrare nei luoghi di produzione (zanzariere, disinfezione e derattizzazione) nonché l'utilizzo di latte fresco proveniente da allevamenti "indenni" da malattie infettive (se la carica batterica totale dovesse essere molto alta si può prevedere di bollire il latte ad una temperatura di circa 72 C).

Il controllo organolettico del prodotto, scartando tutto ciò che si presenta anomalo (per l'odore, colore e sapore), permette un'ulteriore garanzia di salubrità.

8. Rispondenza del prodotto finale ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa:

si veda il punto 7

9. Riferimenti normativi :

Norme igienico-sanitarie vigenti

9. Osservazioni dei Servizi Sanitari Regionali

