

Generalità		Mozzarella
Presentazione	<p>Mozzarella La Mozzarella STG è un formaggio da tavola a pasta filata fresca, derivato esclusivamente da latte vaccino intero, che può essere prodotto in tutto il territorio dell'Unione Europea seguendo il Disciplinare registrato. Prima del riconoscimento di Specialità Tradizionale Garantita la denominazione "mozzarella" senza alcuna specificazione, era impiegata per i formaggi a pasta filata che si ottenevano impiegando la tecnica tradizionale di filatura utilizzando latte di vacca, latte di bufala o miscele di questi. La parola "Mozzarella" deriva dal termine "mozzare", operazione questa praticata a mano nella fase finale della lavorazione dei formaggi a pasta filata. Ha forma globosa (a volte con "testina"), a treccia, con superficie liscia e lucente coperta da una sottilissima buccia di colore bianco latte, con rilievi più o meno appariscenti che indicano il punto di distacco della mozzarella dalla massa di pasta filata. La pasta con struttura tipicamente fibrosa a foglie sovrapposte, che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso, ha colore bianco latte, omogeneo, esente da chiazze, striature o occhiature. La consistenza è morbida e leggermente elastica; il sapore caratteristico, sapido, fresco, delicatamente acidulo; l'odore caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo. Gli elementi di tipicità di questo formaggio sono soprattutto costituiti dalla materia prima impiegata - il latte fresco di bovina -, dall'impiego del caglio bovino liquido, dal lattoinnesto naturale e dalla filatura in acqua bollente, in modo da ottenere la particolare consistenza del prodotto finale e il "bouquet" determinato dalla microflora tipica di questo formaggio. Oltre ad essere un ottimo formaggio da tavola, accompagnato da verdure crude, o anche solo con olio e erbe aromatiche, grazie alla sua versatilità viene utilizzata in tantissime preparazioni: da appetizer, a condimento per primi piatti freddi o caldi, a ingrediente principe per la pizza, a gustoso condimento per preparazioni al forno a cui contribuisce con la sua attitudine a fondere. Si abbina generalmente a vini bianchi freschi, abbastanza leggeri, che forniscano una piacevole sensazione acida per contrastarne la decisa tendenza dolce (es. <i>Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Asprinio di Aversa, Falanghina</i>).</p>	
	<p>Riconoscimenti Denominazione d'Origine STG Reg. CE 1204/2008</p>	
Produzione	Nazione	Comunità Europea
	Zona	Intero territorio della Comunità Europea
Allevamento	Tipo	Vario (stalla, allevamento intensivo, pascolo estensivo)
	Alimentazione	Varia
Storia	<p>La mozzarella è un formaggio derivante da una consolidata tecnologia di caseificazione di pasta filata fresca, patrimonio storico della filiera lattiero-casearia italiana. La presenza in tutta Europa della produzione di mozzarella, ha determinato la necessità di definirne i principali elementi del processo di produzione al fine di garantire il consumatore che il prodotto acquistato risponda ai requisiti legati alla sua "tradizionalità". A questo scopo è stato redatto il Disciplinare di produzione, registrato ai sensi del Reg. CEE 2082/92 che tutela gli alimenti realizzati secondo le ricette tradizionali di uno Stato membro che deve essere rispettato da chiunque la produca.</p>	

Descrizione		Mozzarella
Classificazione	Categoria	STG
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Pasta filata
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso

Geometria forma	Aspetto	Sferoidale, eventualmente con testina, o a treccia.
Peso	Kg	da 0,020 a 0,250 (nella forma Sferoidale), da 0,125 a 0,250 (nella forma Treccia).
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente, o Pelle
	Aspetto	Liscia, ben aderente alla pasta, omogenea e lucente;
	Spessore	Sottile (< 1 mm, Pelle)
	Colore	Bianco latte
	Consistenza	Morbida, deformabile, abbastanza elastica.
Aspetto interno (Pasta)	Struttura	Morbida, leggermente elastica, lievemente fibrosa (a foglie sovrapposte) appena prodotta, diventa mantecata e abbastanza omogenea dopo alcuni giorni; Rilascia poco liquido lattiginoso al taglio e per leggera compressione; La pasta può talora presentare dei distacchi in cui si accumula detto liquido.
	Colore	Bianco latte, omogeneo, esente da chiazze e striature.
	Occhiatura	Assente.
Odore/Aroma	Intensità	Leggerissimo
	Persistenza	Quasi nulla
	Riconoscimenti	Delicato, di latte lievemente acidulo, acido citrico.
	Retrogusto	
Sapore	Dolce Salato, Acido, Amaro	Delicatamente acidulo, giustamente sapido, a spiccata tendenza dolce.
Sensazioni Trigeminali		Mai piccante
Struttura (in bocca)		Morbida, lievemente fibrosa appena prodotta, abbastanza mantecata, poco solubile, non adesiva.
Caratteristiche chimiche principali	Grasso (% s.s.)	> 44%
	Umidità (% m/m)	58 ÷ 66% per la forma sferoidale; 56 ÷ 62% per la forma a treccia
	NaCl (% m/m)	< 1%
	pH pasta	5,1 ÷ 5,6

Utilizzo		Mozzarella
Utilizzo	In tavola	Viene consumata soprattutto al naturale, o in insalate (tipica la caprese, con pomodori, origano, basilico e un filo di buon olio extravergine d'oliva), accompagnata da prosciutto crudo e olio.
	In cucina	Grazie alla sua versatilità, in cucina viene utilizzata in tantissime preparazioni: da appetizer, a condimento per primi piatti freddi o caldi, a ingrediente principe per la pizza, a gustoso condimento per preparazioni al forno a cui contribuisce con la sua attitudine a fondere.
Abbinamenti	Vino	Vini bianchi morbidi, abbastanza leggeri, che forniscano una piacevole sensazione acida per contrastarne la tendenza dolce (<i>Greco di Tufo, Fiano di Avellino, Aversa Asprinio, Falanghina, ...</i>).
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Mozzarella			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Prescrizione Generale		A partire dalla pastorizzazione del latte tutte le fasi sono da realizzarsi in ciclo continuo nello stesso stabilimento.			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100			
	Provenienza	Qualunque tipologia di allevamento. Da bovine appartenenti a qualunque razza presente nel territorio europeo.			
	Munte	Nessuna limitazione			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato (con un trattamento minimo di 71,7 °C per 15 secondi, o di effetto equivalente);			
	Aggiunte	<p>Eventuale prematurazione esclusivamente con lattoinnesto naturale, che deve essere preparato con latte proveniente dalla zona di raccolta dello stabilimento di produzione del formaggio e utilizzato in loco.</p> <p>Il lattoinnesto naturale 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.</p> <p>Un lattoinnesto naturale correttamente preparato è solitamente costituito da una miscela indefinita di ceppi di <i>Streptococcus thermophilus</i>, cui possono accompagnarsi enterococchi e batteri lattici termoduribili.</p> <p>L'insieme di questa flora lattica contribuisce a determinare le caratteristiche finali del prodotto e, per questo motivo, il disciplinare ne definisce le modalità di preparazione e le caratteristiche.</p> <p>Preparazione del lattoinnesto naturale</p> <p>Primo lattoinnesto</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Lattoinnesti successivi</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 °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. <p>Lattoinnesto pronto per l'uso</p> <p>Il lattoinnesto pronto per l'uso deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • avere un'acidità compresa tra 16 e 30 ¾SH su 100 ml; • avere un contenuto minimo di streptococchi termofili di 108 ufc/ml (ufc = unità formanti colonie); • avere un'attività fosfataseica negativa; • essere utilizzato in produzione entro 3 giorni dalla sua preparazione. 			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	35 ÷ 39 °C;			
	Tipo di caglio	Aggiunta di caglio bovino liquido, con attività di pepsina compresa tra 20 e 30%;			
Rottura coagulo	Dimensione	Taglio, rottura e dissieramento della cagliata;			
Trattamenti cagliata	Acidificazione	Maturazione lattica della cagliata fino ad un pH 5,0÷5,4;			

	Macinatura	Taglio in pezzi della pasta matura;
	Filatura	Filatura della pasta riscaldata a temperatura finale pasta tra 58 ÷ 65 °C con acqua calda, eventualmente addizionata di sale;
Formatura		Formatura a caldo della pasta;
Trattamenti forma	Rassodamento	Rassodamento in acqua fredda eventualmente addizionata di sale;
Maturazione		Matura in un giorno o due, in ambiente fresco;
Confezionamento		La mozzarella di tipologia tradizionale viene confezionata in involucro protettivo 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.
Commercializzazione		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 comprendente la dizione "da consumare entro il ...", completata da giorno e mese.

μπ