

Generalità	Mozzarella di Gioia del Colle	
Presentazione	<p>Mozzarella di Gioia del Colle</p> <p>È un formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da solo latte di vacca, intero, crudo, eventualmente termizzato o pastorizzato, ed è caratterizzato da una tecnologia di produzione basata sull'impiego di siero-innesto autoctono. Si presenta con una superficie liscia o lievemente fibrosa, lucente, non viscida, né scagliata. L'aspetto esterno è di colore bianco, con eventuali sfumature stagionali di colore paglierino. Al taglio la pasta, che deve avere consistenza elastica ed essere priva di difetti, presenta una leggera fuoriuscita di siero di colore bianco. Per il sapore le note prevalenti sono di latte delicatamente acidulo, con piacevole retrogusto di fermentato, più intenso nel formaggio appena prodotto. Le note odorose prevalenti sono di latte/yogurt bianco con eventuali sfumature di burro.</p> <p>La "Mozzarella di Gioia del Colle" si presenta nelle seguenti tre diverse forme: sferoidale, di nodo e di treccia. Il suo peso, secondo la forma e le dimensioni, varia dai 50 ai 1.000 grammi.</p> <p>Viene commercializzata immersa in liquido di governo costituito da acqua, eventualmente acidulata e salata. Non è consentito l'impiego di conservanti e additivi/coadiuvanti.</p> <p>Oltre ad essere un prelibato 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 sia a vini bianchi morbidi, di medio corpo, che forniscano una piacevole sensazione acida per contrastarne l'aroma delicato ma deciso (es. <i>DOC Gioia del Colle bianco, DOC Castel del Monte – Bombino bianco, Chardonnay, ...</i>), sia a vini rossi giovani e non maturati in barrique (es. <i>DOC Gioia del Colle rosato, DOC Castel del Monte – Bombino nero, Cabernet, ...</i>).</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOP Reg. UE 2020/2018 (del 09-12-2020)	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Puglia, Basilicata.
	Zona	<p>La zona di produzione, di trasformazione del latte e confezionamento della "Mozzarella di Gioia del Colle" comprende il territorio amministrativo dei comuni:</p> <p>Regione Puglia</p> <p>Provincia di Bari: Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sanmichele di Bari, Santeramo in Colle, Turi.</p> <p>Provincia di Taranto: Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra, Mottola.</p> <p>Regione Basilicata</p> <p>Provincia di Matera: porzione di territorio confinante con i comuni di Altamura, Santeramo in Colle e Laterza e delimitato dalla SS. 99 e dalla SS. 7)</p>
	Tipologie	n.a.
Allevamento	Tipo	<p>Si tratta di aziende zootecniche di piccola e media dimensione, a conduzione prevalentemente familiare, strutturate secondo gli usi locali e ubicate sulla Murgia barese e tarantina.</p> <p>Gli allevamenti sono costituiti, per la gran parte, da vacche di Razza Bruna e Frisona, stabilizzate sul territorio partendo dall'incrocio di sostituzione dell'autoctona Podolica pugliese.</p>
	Alimentazione	<p>Le vacche in lattazione devono essere allevate in stabulazione che prevede il ricorso al pascolamento per almeno 150 (centocinquanta) giorni/anno.</p> <p>L'alimentazione del bestiame è così composta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ≥ 60% della sostanza secca totale, costituita da: <ul style="list-style-type: none"> - erba e/o fieno di erbai polifiti; - erbai monofiti o polifiti autunno-primaverili, composti da essenze leguminose (trifoglio, veccia, favino e pisello proteico) e cereali (avena, orzo, frumento duro, frumento tenero e loietto); - pascoli naturali di erbe spontanee. - < 40% della sostanza secca totale costituita da un insieme di: <ul style="list-style-type: none"> - Concentrati di cereali (mais, orzo, frumento, avena); - Leguminose (soia, fave, favino, pisello proteico) e loro farine/fioccati, tal quali, o sotto forma di mangimi complementari; - Carrube e sottoprodotti della lavorazione dei cereali (crusca e cruschetto di grano tenero, farinaccio di grano duro); - Complessi minerali e vitaminici quali integratori. <p>Alle vacche da latte non possono essere somministrati alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - che possono trasmettere al latte aromi e sapori anomali, tali da alterarne le

		<p>caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche;</p> <ul style="list-style-type: none"> - alimenti che rappresentano fonti di contaminazione - alimenti in cattivo stato di conservazione. <p>Per non compromettere le caratteristiche qualitative del prodotto, di tutti i prodotti destinati all'alimentazione degli animali non meno del 60% deve provenire dalla zona geografica definita nel Disciplinare.</p>
Organismi di tutela	<p>Consorzio per la tutela del formaggio ... (dati non disponibili alla data)</p> <p>Via ... CAP città tel: (+39) ... email: consorzio.tutela@....it web: www.....it</p>	
Storia	<p>Nel territorio gli allevamenti e le aziende di trasformazione ancora oggi sono poco distanti e in diversi casi coincidenti, e la consuetudine di produrre la mozzarella, formaggio di rapido ottenimento e consumo, dal basso tenore di grassi e adatto all'utilizzo in particolare nelle stagioni calde, è molto antica. Questa consuetudine deriva dalla storica difficoltà di conservare e stagionare i formaggi a causa delle alte temperature, consuetudine mantenuta, negli anni in cui si sviluppano le prime produzioni per il mercato, per la mancanza di ambienti di conservazione refrigerati. La "Mozzarella di Gioia del Colle" deve il suo nome alla modalità di lavorazione ("mozzatura" della pasta filata per essere modellata nelle forme tipiche) ed al preciso "storico" riferimento alla cittadina della Murgia pugliese cui questo formaggio, già dalla prima metà del secolo scorso, viene associato.</p> <p>Da alcuni documenti storici si evince che nei primi decenni del '900 tale Clemente Milano, allevatore in agro di Gioia del Colle di vacche di razza Bruna Alpina, utilizzò per primo il latte che produceva "per la preparazione di speciali latticini freschi che presero il nome di mozzarelle" (da "Gioia del Colle, oggi" - curato da Giovanni Bozzo per Japigia Editrice - Bari - 1970).</p> <p>Nel 1922 un articolo di Giovanni Carano Donvito cita «...le cosiddette mozzarelle di Gioia (del Colle) giungevano appetite, ricercate e ben pagate sul mercato di Roma e di Napoli oltre che di Bari, Taranto, Lecce, Foggia e di altre città minori» («La riforma sociale», F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi - Roux e Viarengo, Torino).</p> <p>A partire dagli anni '60 del secolo scorso, infine, è documentato lo svolgimento di numerosi eventi in loco, dedicati alla promozione e valorizzazione della «Mozzarella di Gioia del Colle».</p> <p>La "Mozzarella di Gioia del Colle" è pertanto un formaggio della tradizione casearia della zona geografica definita dal Disciplinare e possiede un ulteriore legame con il territorio grazie all'utilizzo del siero-innesto per la sua realizzazione. Il siero-innesto rientra nelle colture lattiche caratterizzate da "microflora autoctone", ovvero provenienti dalla zona di produzione, ed è ottenuto lasciando sviluppare in condizioni controllate la microflora presente naturalmente nel siero riveniente dalla lavorazione del latte del giorno precedente. La microflora che si sviluppa è pertanto la sommatoria di quella originaria del latte e di quella degli ambienti di caseificazione. Di fatto il siero-innesto costituisce il legame tra le caseificazioni che si susseguono giorno per giorno e la sua microflora, insieme alle caratteristiche della materia prima, dona inimitabili caratteristiche al prodotto, particolarmente intense nel formaggio appena prodotto.</p>	

Descrizione		Mozzarella di Gioia del Colle
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Vacca
	Trattamento latte	Intero, Crudo, eventualmente Termizzato o Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Pasta filata
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Forme varie: sferoidale, nodo e treccia.
	Facce	n.a.
	Dimensioni (cm)	n.a.
	Scalzo	n.a.
	Dimensioni (cm)	n.a.

Peso	Kg	0,050÷1,000
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Pelle
	Aspetto	Lucente, non viscida, né scagliata.
	Colore	Bianco, con eventuali sfumature stagionali di colore paglierino
	Spessore	Sottilissima
	Consistenza	Tenera, Elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco
	Struttura	Al taglio deve: <ul style="list-style-type: none"> - avere consistenza elastica ed essere priva di difetti; - presentare una leggera fuoriuscita di siero di colore bianco
Odore / Aroma	Intensità	Medio-bassa
	Persistenza	Medio-bassa
	Riconoscimenti	Latte delicatamente acidulo (yogurt bianco), sfumature di burro, piacevole retrogusto di fermentato, più intenso nel formaggio appena prodotto
	Retrogusto	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggera acidità e sapidità e spiccata tendenza dolce
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Leggermente fibrosa ed elastica, non adesiva, succulenta, poco solubile Dopo qualche giorno dalla produzione la sensazione fibrosa tende a diminuire e la struttura diventa più mantecata e leggermente fondente
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	> 52%

Utilizzo		Mozzarella di Gioia del Colle
Utilizzo	In tavola	Accompagnato da verdure crude, o anche solo condito con olio ed erbe aromatiche
	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, di medio corpo, che forniscano una piacevole sensazione acida per contrastarne l'aroma delicato ma deciso (es. <i>DOC Gioia del Colle bianco, DOC Castel del Monte – Bombino bianco, Chardonnay, ...</i>). Vini rossi giovani e non maturati in barrique (es. <i>DOC Gioia del Colle rosato, DOC Castel del Monte – Bombino nero, Cabernet, ...</i>).
	Miele / Confetture	Abbinamento solitamente non utilizzato
	Frutta	Piccoli frutti freschi (ribes, mirtilli, lamponi, more, uva, ...)
	Verdura	Fresca (insalata croccante, pomodoro, peperone, ...)
	Pane	

Produzione		Mozzarella di Gioia del Colle			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	100	-	-	-
	Provenienza	Allevamento Vacche di razza <i>Bruna</i> e <i>Frisona</i> , stabilizzate sul territorio partendo dall'incrocio di sostituzione dell'autoctona <i>Podolica pugliese</i> .			
	Munte	Utilizzato solo latte raccolto in 2 diverse mungiture. Deve essere trasformato entro le 48 ore dalla prima mungitura All'arrivo al caseificio il latte non deve essere stato trattato termicamente; Deve avere le seguenti caratteristiche: titolo in grasso minimo del 3,4 % e titolo proteico minimo del 3,2 % (media geometrica mensile di due analisi chimiche da laboratorio accreditato)			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo, o eventualmente termizzato o pastorizzato.			
	Aggiunte	L'acidificazione della cagliata è ottenuta mediante l'aggiunta al latte di siero-innesto derivante da precedenti lavorazioni avvenute nella medesima azienda o, comunque, nel territorio di produzione. Il siero innesto si ottiene lasciando sviluppare in condizioni controllate la microflora presente naturalmente nel siero riveniente dalla lavorazione del giorno precedente. Il primo siero-innesto si ottiene dalla lavorazione di latte crudo proveniente dalla zona di produzione come da Disciplinare. NOTA: Protocollo di produzione del siero-innesto. <i>Una volta coagulato il latte ed estratta la cagliata, si preleva il siero, si filtra e si trasferisce in fermentiera o altro recipiente in acciaio inox per l'incubazione. Se possibile si effettua una preventiva scrematura, altrimenti si provvede periodicamente all'allontanamento del grasso che tende ad affiorare. I recipienti per l'incubazione devono essere adeguatamente igienizzati e ben risciacquati, onde evitare la presenza di residui di detersivi o disinfettanti.</i> <i>La procedura d'incubazione del siero perché esso diventi siero-innesto è la seguente:</i> <ul style="list-style-type: none"> • se non si usa fermentiera e non è prevista la termostatazione, portare la temperatura della massa sierosa a 42-44 °C, lasciare a riposo fino ad un'acidità di 22-28 °SH su 50 ml; • se si usa fermentiera operare l'incubazione alla temperatura di 36-38 °C per il periodo necessario al raggiungimento dell'acidità sopra indicata. <i>Il profilo microbiologico "filo caseario" del siero-innesto, così ottenuto, risulta caratteristico.</i> <i>La dose d'impiego del siero-innesto va rapportata alla sua acidità e alla shelf-life che si desidera conferire al prodotto, e può variare dal 2÷10 % del latte in caldaia.</i> <i>È consentito rifornirsi di siero-innesto da caseifici della zona di produzione inseriti nel sistema di controllo della DOP, che effettuano la preparazione secondo il presente disciplinare di produzione.</i>			
Coagulazione	Tipologia	Presamica			
	Temperatura	34 ÷ 36°C (previo riscaldamento del latte)			
	Tempo	≤ 20 minuti			
	Tipo di caglio	Vitello			
Rottura coagulo	Dimensione	"a piccola nocciola"			
Trattamento cagliata	Acidificazione e Maturazione	È vietata l'acidificazione diretta con acidi organici e l'impiego di altri tipi di coagulanti. La maturazione della cagliata deve avvenire sotto siero, per un tempo non inferiore alle 2 ore a partire dall'aggiunta dell'innesto e deve proseguire ininterrottamente all'interno dello stesso caseificio, fino al raggiungimento del pH desiderato (5.1÷5.4). È vietato impiegare cagliata conservata di qualsiasi tipologia nonché l'uso di additivi e conservanti. L'estrazione della cagliata viene fatta seguire da una breve sosta sul tavolo spersoio.			

	Filatura	<p>Al termine della maturazione, la cagliata viene sminuzzata e posta in appositi contenitori per la filatura.</p> <p>La filatura si effettua con acqua calda (con aggiunta di sale) a temperatura ≥ 85 °C.</p>
Formatura e Trattamenti forma		<p>La cagliata viene immediatamente mozzata per dare ai singoli pezzi ottenuti la forma e le dimensioni previste.</p> <p>Dopo la modellatura il prodotto deve essere immerso in acqua fredda per ottenerne il rassodamento.</p> <p>Il prodotto non subisce salatura perché già salato durante la filatura.</p>
Stagionatura	Tempo minimo	Non prevista
	Cura forma	Viene commercializzata immersa in liquido di governo costituito da acqua, eventualmente acidulata e salata.
Commercializzazione	<p>Sulle confezioni deve essere apposto, all'atto dell'immissione al commercio, il logo grafico che costituisce parte integrante del presente disciplinare di produzione, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative, accompagnato dalla data di produzione.</p> <p>Le dimensioni di detto logo, che deve rispettare i cromatismi e la grafia imposta, non deve mai essere di dimensioni inferiori a mm 30 di base ed essere posizionato sulla faccia superiore e le facce laterali della confezione al fine di consentire una adeguata leggibilità e riconoscibilità.</p> <p>Ove trattasi di singola porzione imbustata, l'involucro deve riportare su una o entrambe le facce il logo rispettando la dimensione minima indicata.</p> <p>L'etichetta deve riportare la dicitura "di latte vaccino".</p> <p>Sulla stessa confezione deve essere apposto il simbolo europeo della DOP.</p>	