

**Disciplinari DOP-IGP**

# **Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Mozzarella di bufala campana"**

**DPCM 10 maggio 1993 – GURI n. 219 del 17 settembre 1993**

**(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1107/96)**

## **Art. 1**

È riconosciuta la denominazione di origine "Mozzarella di bufala" 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" 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.

*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, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia

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

## **Art. 3**

La "Mozzarella di bufala campana" è prodotta esclusivamente con latte di bufala intero, 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 razza mediterranea, che devono risultare iscritti all'apposita anagrafe.

B) Il latte deve essere consegnato al caseificio entro la sedicesima ora dalla mungitura, possedere titolo in grasso minimo del 7% e essere opportunamente filtrato e riscaldato ad una temperatura variante da 33 °C a 36°C.

C) La coagulazione è ottenuta con l'uso esclusivo di fermenti lattici naturali derivanti da precedenti

lavorazioni di latte di bufala avvenute nella stessa zona di produzione. La rottura della cagliata viene proseguita fino ad ottenere granuli della grandezza di una noce. La maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile in relazione alla carica di microrganismi presenti nei fermenti aggiunti, ma oscillante intorno alle 5 ore dalla immissione del caglio. Al termine della maturazione la cagliata viene ridotta a strisce poste in appositi recipienti dove, con l'aggiunta di acqua a 95°C, viene filata e poi mozzata onde assicurare ai singoli pezzi ottenuti la forma e le dimensioni previste. Questi vengono prima posti in acqua fredda per pochi minuti e poi in salamoia per la fase di salatura cui segue il confezionamento. 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.

E) Peso variabile da 20 g a 800 g, in relazione alla forma.

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

G) Pasta: struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendenza 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%.

J) 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 di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto, nel quale risultino individuati la provenienza geografica e gli estremi della decretazione con cui si è riconosciuta la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

La "Mozzarella di bufala campana" prodotta con latte proveniente da bufale allevate a stabulazione semilibera in limitati paddock all'aperto, nell'ambito e con tecniche tipiche della Piana del Sole, può usare nella sua designazione e presentazione la qualificazione "Piana del Sole".

La "Mozzarella di bufala campana" prodotta con latte proveniente da bufale allevate a stabulazione semilibera con ricorso al pascolamento, nell'ambito e con tecniche tipiche del casertano, può usare nella sua designazione e presentazione la qualificazione "Piana del Volturno" o "Aversana".

La "Mozzarella di bufala campana" prodotta con latte proveniente da bufale allevate a stabulazione semilibera, in limitati paddock all'aperto e con ricorso al pascolamento nell'ambito e con tecniche tipiche della basso Lazio, può usare nella sua designazione e presentazione la qualificazione "Pontina".

#### **Determinazione degli elementi di etichettatura per il prodotto a denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala Campana" (DM 7 aprile 1998)**

#### **Art. 1**

Il prodotto a denominazione di origine "Mozzarella di bufala Campana" è immesso al consumo munito di un apposito contrassegno apposto sul relativo confezionamento, recante il simbolo visivo riportato in allegato al presente decreto, utilizzando i seguenti riferimenti colorimetrici:

1) parte superiore, sole a raggiera: rosso composto da 79% Magenta e 91% Giallo;

2) parte inferiore, campo verde, composto da 91% Cyan e 83% Giallo, con la dicitura "Mozzarella di bufala Campana" di colore bianco ad eccezione del nome "Campana" di colore verde;

3) parte centrale, recante la testa di bufala, di colore nero.

Il contrassegno di cui trattasi è parte integrante delle norme di designazione che ne prevedono l'utilizzo esclusivamente con la dicitura "Mozzarella di bufala Campana", immediatamente seguita dalla menzione "denominazione di origine" ovvero "denominazione di origine protetta".

#### **Art. 2**

Tenuto conto che le specifiche norme nazionali e quelle comunitarie di cui all'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92 prevedono che tutte le produzioni a denominazione di origine siano sottoposte a controlli specifici inerenti l'origine della materia prima e le modalità di produzione, gli operatori che intendano utilizzare la denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala Campana" devono manifestare la propria opzione prima di dare corso al ciclo produttivo indicando tutti gli elementi utili per l'accertamento tecnico dell'origine del latte e del completo rispetto del disciplinare di produzione, avanzando richiesta in tal senso all'Organo di controllo tecnico al fine dell'effettuazione dei controlli preliminari all'apposizione del contrassegno di cui al precedente articolo.

### **Criteria per l'utilizzo dei termini di designazione relativi al prodotto a denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala Campana" (DM 21 luglio 1998)**

#### **Art. 1**

Nell'etichettatura di formaggi freschi a pasta filata, derivati da solo latte di bufala, che utilizzino per la loro designazione il termine "mozzarella" ed analoghi, ma non recanti la denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala campana", non è consentito l'utilizzo della denominazione "mozzarella di bufala" ma è consentito indicare esclusivamente anche nello stesso campo visivo la denominazione di vendita "mozzarella" unitamente alla specificazione "di latte di bufala" a condizione che i singoli termini "mozzarella" e di "latte di bufala" vengano riportati in caratteri di uguale dimensione e che tra il termine "mozzarella" e la successiva specificazione "di latte di bufala" compaia l'indicazione di un nome di fantasia o del nome, o ragione sociale, o marchio depositato del fabbricante.

#### **Art. 2**

Al fine di evitare ogni forma di evocazione della denominazione di origine protetta con conseguente confusione nel consumatore, sulle confezioni dei prodotti di cui all'art. 1 non può figurare la riproduzione o imitazione del contrassegno specifico recante la testa di bufala di cui all'allegato A del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 10 maggio 1993 e al decreto ministeriale 7 aprile 1998, in quanto parte integrante della denominazione di origine protetta "Mozzarella di bufala campana".

Per le medesime motivazioni, le indicazioni dei nomi di fantasia o del nome o ragione sociale o marchio depositato di cui all'art. 1, non devono fare alcun richiamo all'accezione geografica della denominazione protetta e/o riferimenti scritti alla specie dell'animale bufala.

---