



Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  
 “Mozzarella di Gioia del Colle”  
 Requisiti di conformità

Tabella 1  
 Rev.00 del  
 05/02/2024

Categoria Operatore	Categoria Requisito	Dettaglio Requisito	Codice Req.	Rif. Disciplinare
Allevatore/Prod. Latte	Ubicazione nel territorio delimitato	Nei Territori di cui all'art.3	A01	Art. 3
Allevatore/Prod. Latte	Autorizzazioni sanitarie Allevamento	Presenza e vigenza	A02	Cfr. § 4.1 del PdC
Allevatore/Prod. Latte	Razze allevate	Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Jersey e loro incroci	A03	Art. 5
Allevatore/Prod. Latte	Gestione allevamento	Pascolamento per almeno 150 gg. per anno	A04	Art. 5 § 8.1 del PdC
Allevatore/Prod. Latte	Gestione Pascolo	<p>Erbai monofiti o polifiti autunno-primaverili, composti da essenze di leguminose e cereali, ovvero pascoli naturali di erbe spontanee</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Registri di pascolo</li> <li>Eventuali evidenze movimentazioni capi al pascolo</li> <li>Carico UBA/ettaro conforme alla normativa</li> </ul>	A05	Art. 5 § 8.1 del PdC
Allevatore/Prod. Latte	Alimentazione/Razione alimentare	<p>Alimenti Ammessi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Erba e/o fieno di erbaio polifita in % pari almeno al 60%</li> <li>Concentrati di cereali, leguminose e loro farine fioccate, carrube e sottoprodotti della lavorazione di cereali, % inferiore al 40% della s.s.</li> <li>Integratori di complessi minerali e vitaminici</li> </ul> <p><b>Allegato B</b></p>	A06	Art. 5 § 8.1 del PdC
Allevatore/Prod. Latte	Razione alimentare	<p>Alimenti non ammessi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alimenti che possono trasmettere al latte odori o sapori anomali o in cattivo stato di conservazione</li> </ul>	A07	Art. 5 § 8.1 del PdC
Allevatore/Prod. Latte	Rintracciabilità degli alimenti	Provenienza dalla zona di origine per almeno il 60% della razione	A08	Art. 5 § 8.1 del PdC
Allevatori/prod. Latte	Identificazione e rintracciabilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificazione vacche in produzione</li> <li>Identificazione orari di mungitura</li> <li>Identificazione latte prodotto</li> <li>Identificazione latte ceduto</li> <li>Bilancio di massa (capi/latte prodotto/latte venduto)</li> </ul>	A09	Cfr. § 8.1 PdC
Raccoglitori di latte	Ubicazione nel territorio delimitato	Nei Territori di cui all'art.3	R01	Art. 3
Raccoglitori di latte	Autorizzazioni sanitarie Raccoglitori	Presenza e vigenza	R02	Cfr. §§ 4.1 e 8.2 del PdC
Raccoglitori di latte	Adeguatezza Strutture ed impianti	Capacità di stoccaggio, mezzi di trasporto	R03	Cfr. §§ 4.1 e 8.2 del PdC
Raccoglitori di latte	Identificazione e rintracciabilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificazione fornitori di latte</li> <li>Identificazione latte raccolto</li> <li>Identificazione latte ceduto</li> <li>Bilancio di massa latte raccolto/latte ceduto</li> </ul>	R04	Cfr. §§ 4.1 e 8.2 del PdC
Raccoglitore di latte	Informazioni periodiche da trasmettere al DQA	Comunicazioni	R05	Cfr. § 9 del PdC



Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  
 “Mozzarella di Gioia del Colle”  
 Requisiti di conformità

Tabella 1  
 Rev.00 del  
 05/02/2024

Categoria Operatore	Categoria Requisito	Dettaglio Requisito	Codice Req.	Rif. Disciplinare
Caseifici	Ubicazione nel territorio delimitato	Nei Territori di cui all'art.3	C01	Art. 3
Caseifici	Adeguatezza Strutture ed impianti - Autorizzazioni sanitarie Raccoglitori	Presenza e vigenza	C02	Cfr. § 4.1 del PdC
Caseifici	Identificazione e rintracciabilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificazione fornitori di latte</li> <li>Identificazione latte raccolto</li> <li>Identificazione latte ceduto</li> <li>Identificazione attività di stoccaggio (Latte/Mozzarella)</li> <li>Identificazione MGC DOP prodotta</li> <li>Identificazione MGC DOP venduta</li> <li>Bilancio di massa</li> </ul>	C03	Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Ingresso Materia prima - Latte	Latte Non Trattato Termicamente Latte lavorato entro le 48 ore	C04	Art. 5 Punto 1. Materia prima Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Lavorazione in caldaia	Aggiunta di siero innesto autoctono da lavorazioni precedenti Coagulazione tra 34° e 36°C Caglio di vitello Tempo di coagulazione max. 20 min. Vietata acidificazione diretta con acidi organici Rottura cagliata – piccola nocciola Maturazione cagliata sotto siero non inferiore a 2 ore dall'aggiunta dell'innesto Vietato utilizzo di cagliata conservata Vietato l'uso di altri tipi di coagulanti Vietato l'uso di additivi e/o conservanti	C05	Art. 5 Punto 2 Lavorazione in caldaia Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Filatura	pH di filatura 5.1 – 5.4 T° di filatura non inferiore a 85°C	C06	Art. 5 Punto 3 Filatura, formatura e salatura Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Procedura per l'ottenimento di siero-innesto	<ul style="list-style-type: none"> <li>Origine</li> <li>Senza fermentiera e termostatazione: (42-44°C acidità 22-28 °SH su 50 ml)</li> <li>Con fermentiera: (36-38°C acidità 22-28 °SH su 50 ml)</li> <li>Dose d'impiego siero innesto: dal 2 al 10% del latte in caldaia</li> </ul>	C07	Art. 5 Punto 4 Siero-innesto Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Caratteristiche del prodotto	Aspetto esterno <ul style="list-style-type: none"> <li>Bianco/Bianco paglierino</li> <li>Superficie liscia o lievemente fibrosa lucente non viscida né scagliata</li> </ul>	C08	Art. 2
Caseifici	Caratteristiche del prodotto	Struttura <ul style="list-style-type: none"> <li>Consistenza elastica</li> <li>Lieve fuoriuscita di latticello</li> </ul>	C09	Art. 2



Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  
"Mozzarella di Gioia del Colle"  
Requisiti di conformità

Tabella 1  
Rev.00 del  
05/02/2024

Categoria Operatore	Categoria Requisito	Dettaglio Requisito	Codice Req.	Rif. Disciplinare
Caseifici	Caratteristiche del prodotto	Sapore <ul style="list-style-type: none"><li>• Latte delicatamente acidulo</li></ul> Odore <ul style="list-style-type: none"><li>• Retrogusto di fermentato</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Latte/yogurt bianco con sfumature di burro</li></ul>	C10	Art. 2
Caseifici	Caratteristiche del prodotto	Forma <ul style="list-style-type: none"><li>• sferoidale, a nodo o a treccia dal peso dai 50 ai 1.000 gr</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Presenza liquido di governo</li></ul>	C11	Art. 2
Caseifici	Caratteristiche del prodotto	Rintracciabilità Conformità etichette	C12	Art. 8 Cfr. § 10.2 del PdC
Caseifici	Requisiti chimico/fisici Autocontrollo- Controllo del DQA <ul style="list-style-type: none"><li>• Latte</li><li>• Mozzarella</li></ul>	Documentale Analitico Latte: <ul style="list-style-type: none"><li>• Fosfatasi Alcalina</li><li>• Grassi minimo 3.4%</li><li>• Proteine 3.2 %</li></ul> Per media geometrica mensile di due analisi chimiche Mozzarella: <ul style="list-style-type: none"><li>• Lattosio <math>\leq</math> 0.6%</li><li>• Acido lattico <math>\geq</math> 0.20%</li><li>• Umidità 58-68%</li><li>• Materia grassa 15-21% su t.q.</li></ul>	C13	Art. 2 Cfr. § 8.4 del PdC
Caseifici	Informazioni periodiche da trasmettere al DQA	Comunicazioni	C14	Cfr. § 9 del PdC