

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI 16 febbraio 2017, n. 54

Richiesta di riconoscimento D.O.P. "Mozzarella di Gioia del Colle" ai sensi del Reg. (UE) N. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 e del D.M. 14/10/2013. Parere.

Il dirigente del Servizio Associazionismo, Alimentazione Tutela della Qualità, sulla base dell'istruttoria espletata dal responsabile della Posizione Organizzativa "Tutela qualità", riferisce:

VISTO il Regolamento Reg. (UE) N. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni dei prodotti agricoli e alimentari;

VISTO il Decreto Ministeriale 14/10/2013 recante "Disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG";

VISTO l'art. 7 del Decreto Ministeriale 14/10/2013 inerente la "Valutazione delle domande di riconoscimento";

VISTA la domanda presentata in data 29/11/2016 dall'Associazione "Treccia della Murgia" con sede in Putignano (Ba), S.C. Pozzo priore, 13, acquisita agli atti del Servizio con prot. A00155 29/11/2016 n. 3849, con la quale è stata chiesta la registrazione del prodotto caseario "Mozzarella di Gioia del Colle" come denominazione di origine protetta (D.O.P.) ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio;

PRESO ATTO che con nota integrativa dell'8/02/2017, acquisita agli atti della Sezione con prot. A00155 08/02/2017 n.882, l'Associazione "Treccia della Murgia", ha comunicato la modifica apportata all'Articolo 3 del Disciplinare "Zona di produzione";

CONSIDERATO che l'Associazione "Treccia della Murgia" ha allegato alla suddetta istanza di registrazione, la documentazione prevista ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e del Decreto Ministeriale 14/10/2013;

DATO ATTO che il Servizio Associazionismo Alimentazione Tutela qualità ha provveduto all'esame della documentazione trasmessa dall'Associazione "Treccia della Murgia" verificandone la completezza della stessa al fine della registrazione della DOP "Mozzarella di Gioia del Colle";

CONSIDERATO che la Regione Puglia tra gli obiettivi strategici mira a valorizzare le filiere produttive con le relative produzioni del territorio e le loro tipicità;

VISTO il verbale istruttorio del 9/02/2017 inerente la domanda presentata dall'Associazione "Treccia della Murgia", con il quale è stato proposto l'espressione del parere favorevole alla registrazione della DOP "Mozzarella di Gioia del Colle", in considerazione:

- della regolare costituzione dell'Associazione dall'Associazione "Treccia della Murgia";
- della valutazione documentale presentata dalla quale si evince la reputazione del prodotto nel territorio considerato, le caratteristiche organolettiche, tecnologiche e qualitative che la differenziano da prodotti similari;
- del contenuto della relazione socio-economica con informazioni sufficienti per le finalità della registrazione;

PROPONE

- di approvare le risultanze istruttorie inerenti la domanda di registrazione DOP "Mozzarella di Gioia del Colle" presentata dall'Associazione "Treccia della Murgia" ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre e del D.M. 14/10/2013;
- di esprimere parere favorevole alla domanda di registrazione DOP "Mozzarella di Gioia del Colle" presentata dall'Associazione "Treccia della Murgia" ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 e del D.M. 14/10/2013;

VERIFICA AI SENSI DEL D.Lgs 196/03 - Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai docu-

menti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal D.lgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI (ai sensi della L. R. n. 28/2001 e s.m.i.)

Di dare atto che il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico di Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione Puglia e che dallo stesso non scaturiranno oneri di natura finanziaria per la Regione Puglia, pertanto non va trasmesso alla Sezione Bilancio e Ragioneria;

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel pieno rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte del Dirigente della Sezione è conforme alle risultanze istruttorie.

Il Responsabile P. O. Tutela qualità
Agrot. Angelo Lillo Raffaele

Il Dirigente del Servizio
Dr. Nicola Laricchia

IL DIRIGENTE DELLA SEZIONE COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

VISTA la proposta del dirigente del Servizio Associazionismo Alimentazione Tutela Qualità e la relativa sottoscrizione;

VISTA la legge regionale n. 7/97 e le relative Direttive approvate con Deliberazioni di Giunta Regionale n. 3261/1998 e n. 1493/2005 che dettano disposizioni in materia di separazione dell'attività di direzione politica da quella di gestione amministrativa;

RITENUTO, per le motivazioni riportate nel succitato documento e che vengono condivise di emanare il presente provvedimento.

DETERMINA

- di prendere atto e far proprio quanto riportato nelle premesse e di condividere la proposta formulata dal dirigente del Servizio Associazionismo Alimentazione Tutela Qualità;
- di approvare le risultanze istruttorie inerenti la domanda di registrazione DOP "Mozzarella di Gioia del Colle" presentata dall'Associazione Treccia della Murgia, ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 e del Decreto Ministeriale 14/10/2013;
- di esprimere parere favorevole alla domanda di registrazione DOP "Mozzarella di Gioia del Colle" presentata dall'Associazione "Treccia della Murgia" ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 novembre 2012 e del Decreto Ministeriale 14/10/2013;
- di incaricare il Servizio Associazionismo, Alimentazione Tutela di Qualità di trasmettere il presente provvedimento con l'allegato Disciplinare, parte integrante del presente atto, (allegato 1) al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Dipartimento delle Politiche competitive del mondo rurale e della qualità - Direzione Generale dello sviluppo agroalimentari e della qualità – Divisione PQAI IV;

- di incaricare il Servizio associazionismo, Alimentazione Tutela di Qualità di trasmettere il presente provvedimento all'Ufficio del bollettino per la pubblicazione nel BURP ai sensi dell'art. 6 - lettera e - della L.R. 13/94;
- di dare atto che il presente provvedimento è immediatamente esecutivo.

Il presente atto composto di n. 3 (tre) fasciate, timbrate e vidimate, dall'Allegato 1, composto da 7 fogli, redatto in un unico originale che rimarrà agli atti della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari. Copia conforme sarà inviata alla Segretariato della Giunta Regionale, copia all'Assessore alle Risorse Agroalimentari, copia alla Sezione proponente. Non sarà trasmesso alla Sezione Bilancio e Ragioneria in quanto non vi sono adempimenti contabili

Il presente provvedimento sarà pubblicato nell'albo istituito presso la Sezione Competitività delle filiere agroalimentari.

Il Dirigente della Sezione Competitività delle filiere agroalimentari
Dott. Luigi Trotta

Associazione "Treccia della Murgia"

c/o Sede Operativa GAL

"Terra dei Trulli e di Barsento" srl

Via Martiri delle Foibe, n. 1

70017 Putignano (Ba)

Tel: 080/4322767

e-mail: segreteria@galtrulli-barsento.it

**DISCIPLINARE PER IL MARCHIO DI QUALITA'
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
"MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE"**

Articolo 1 (Denominazione)

1. E' riconosciuta la denominazione del marchio di qualità della Denominazione di Origine Protetta "Mozzarella di Gioia del Colle" al formaggio fresco a pasta filata, prodotto da solo latte vaccino con l'impiego di sieroinnesto autoctono.
2. Il formaggio fresco a pasta filata "Mozzarella di Gioia del Colle" è prodotto nell'area geografica di cui al successivo articolo 3 ed ha i requisiti fissati nel successivo articolo 2. Esso è usato come formaggio fresco da tavola.

Articolo 2 (Caratteristiche del prodotto)

1. Il prodotto ha forma sferoidale, di nodo o di treccia.
2. Il peso è variabile dai 50 ai 500 grammi; per la treccia il peso può raggiungere 1.000 gr.
3. L'aspetto esterno è di colore bianco, con eventuali sfumature stagionali di colore paglierino.
4. La superficie deve essere liscia o lievemente fibrosa, lucente, non viscida, né scagliata.
5. La pasta deve avere consistenza elastica, essere priva di difetti e al taglio deve presentare una lieve fuoriuscita di siero biancastro.
6. Il sapore e l'odore sono caratteristici e distintivi. Per il sapore le note prevalenti sono di latte delicatamente acidulo, con retrogusto di fermentato/umami, più intenso nel formaggio appena prodotto. Le note odorose prevalenti sono di latte/yogurt bianco, con eventuali sfumature di burro (diacetile)
7. Il tenore in grasso non deve essere inferiore al 40 per cento sulla sostanza secca; l'umidità deve essere compresa tra il 55 ed il 65 per cento.
8. Nessun conservante e/o additivo/colorante è consentito nella preparazione e/o conservazione della "Mozzarella di Gioia del Colle".

Articolo 3 (Zona di produzione)

1. La zona di produzione e di trasformazione del latte vaccino comprende i territori della 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, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle, Turi; e della provincia di Taranto: Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra, Mottola.

Articolo 4 (Elementi che comprovano l'origine)

1. La "Mozzarella di Gioia del Colle" è prodotta esclusivamente con latte vaccino intero fresco, crudo o pastorizzato, proveniente da vacche da latte allevate nella zona di cui al precedente articolo 3.
2. Il latte viene prodotto nel rispetto delle prescrizioni relative all'allevamento, al processo tecnologico e alle norme di igiene e sicurezza.
3. Gli allevamenti, nei quali si produce il latte, sono strutturati secondo gli usi locali salvaguardando le regole sul benessere animale e sono ubicati nella zona di cui al precedente articolo 3.
4. Le vacche in lattazione possono essere allevate in stabulazione semilibera, con ricorso al pascolamento, e devono essere iscritte, come per legge, ad apposita anagrafe bovina.

5. L' alimentazione delle bovine avviene prevalentemente con essenze coltivate nella zona (trifoglio, veccia, avena)
6. Il processo di caseificazione è basato sull' acidificazione della cagliata mediante impiego di sieroinnesto autoctono, espressione dell'ecosistema microbico del territorio
7. Le caratteristiche sensoriali del prodotto sono diretta espressione dell'ambiente di allevamento e del peculiare processo di caseificazione.

Articolo 5 (Caratteristiche del latte al caseificio)

1. Il latte, all' arrivo al caseificio, non deve essere stato trattato termicamente e deve avere le seguenti caratteristiche:
 - a) requisiti microbiologici secondo normativa: tenore in germi mesofili al caseificio immediatamente prima della trasformazione al massimo di 300.000 ufc/ml; cellule somatiche inferiori a 400.000/ml;
 - b) titolo in grasso minimo del 3,6 per cento;
 - c) titolo proteico minimo del 3,2 per cento;
 - d) refrigerato ad una temperatura variabile da +6°C a +10°C;
 - e) trasformato in "Mozzarella di Gioia del Colle" entro la quarantottesima ora dalla prima mungitura.

Articolo 6 (Caratteristiche del processo di trasformazione)

6.1 (Caseificazione)

1. L'acidificazione della cagliata per la "Mozzarella di Gioia del Colle" è ottenuta mediante l'aggiunta al latte di siero innesto naturale (siero acido), derivante da precedenti lavorazioni del latte vaccino crudo, avvenute nella medesima azienda o, comunque, nel territorio di produzione. Il protocollo di produzione del siero innesto è indicato nel successivo articolo 7.
2. La coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura variabile da 34°C a 36°C, avviene per aggiunta del caglio di vitello, avente un rapporto chimosina/pepsina superiore a 60/40.
3. La quantità di caglio aggiunto deve essere tale da far avvenire la coagulazione entro massimo 20 minuti.
4. E' vietata l'acidificazione diretta con acidi organici e l'impiego di altri tipi di coagulanti.
5. La rottura della cagliata deve avvenire fino a ridurre la stessa cagliata alla dimensione di una piccola nocciola.
6. La maturazione della cagliata deve avvenire sotto siero per un tempo non inferiore alle 2 ore, a partire dall'aggiunta dell'innesto. Essa deve proseguire ininterrottamente all' interno dello stesso caseificio, fino al raggiungimento del pH desiderato. E' vietato impiegare cagliata conservata di qualsiasi tipologia.

6.2 (Filatura, formatura, salatura)

1. L'estrazione della cagliata deve avvenire in prossimità del raggiungimento del pH di filatura (4.9-5.3).
2. Al termine della maturazione, la cagliata, dopo breve sosta sul tavolo spersoio, deve essere sminuzzata e posta in appositi contenitori per la filatura. E' consentita anche la filatura meccanica.
3. La filatura deve essere effettuata con acqua calda (con aggiunta di sale se si opera la salatura in filatura) avente una temperatura non inferiore a 87°C Il prodotto immediatamente dopo la filatura deve risultare fosfatasi negativo.
4. Dopo la modellatura il prodotto deve essere immerso in acqua fredda per ottenere il rassodamento e deve essere sottoposto salato durante la filatura.

6.3 (Confezionamento e conservazione)

1. Qualora la "Mozzarella di Gioia del Colle" dovesse essere venduta al di fuori del luogo di produzione, in attuazione della legge n. 109/1992 e s.m.i., il confezionamento deve essere effettuato nel luogo di produzione e sulla confezione deve essere riportato il marchio di qualità, nel rispetto della normativa vigente in materia.
2. Il prodotto confezionato deve essere conservato, fino alla vendita, ad una temperatura di 4-6°C, nel suo liquido di governo, costituito da sola acqua, eventualmente salata.

6.4 (Lavaggio attrezzatura)

1. Il lavaggio di tutti gli attrezzi usati per la produzione della "Mozzarella di Gioia del Colle" deve essere effettuato con detergenti inorganici.

**Articolo 7
(Il siero innesto)**

Il siero innesto naturale della "Mozzarella di Gioia del Colle" 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 di qualità, derivante dall'ultima munta condotta nelle condizioni tecnologiche caratteristiche del prodotto (vedi disciplinare di produzione). Una volta coagulato il latte ed estratta la cagliata, si preleva il siero, lo si filtra e lo si trasferisce in fermentiera o altro recipiente in acciaio inox per l'incubazione; se possibile si effettua una preventiva scrematura, se non possibile 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 detergenti o disinfettanti.

La procedura di incubazione del siero perché esso diventi siero innesto deve essere la seguente:

- 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 desiderata.

Se vi è impiego immediato del siero innesto non occorre refrigerazione; in caso contrario raggiunta l'acidità desiderata si deve raffreddare immediatamente e conservare a T comprese tra i 6 e gli 8 °C e conservare per massimo 24 h.

I sieri innesti successivi si ottengono da lavorazioni in cui è stato aggiunto almeno il 2 % di siero innesto precedente (che non deve essere necessariamente il primo).

Il profilo microbiologico "filo caseario" del siero innesto deve essere il seguente:

- microflora prevalente: ceppi autoctoni di lactobacillus e/o lactococcus e/o streptococcus thermophilus;
- microflora accessoria: ceppi autoctoni di enterococcus spp. e lieviti;
- carica lattica totale minima: 1×10^7 ufc/ml

La presenza di lieviti nella microflora accessoria è un elemento caratterizzante.

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 al 10 % del latte in caldaia.

E' consentito, in caso di necessità, rifornirsi di siero innesto da caseifici limitrofi, che effettuano la preparazione secondo il presente disciplinare di produzione.

Qualora disponibile, è possibile impiegare innesto autoctono selezionato liofilizzato.

Articolo 8 (Caratteristiche del prodotto)

Le valutazioni analitiche vanno fatte sul prodotto fresco confezionato in acqua (max 24 ore dalla produzione):

Parametro	Valori conformi
Lattosio	< 0.6 %
Acido lattico	> 0.25 %
Profilo microbiologico	Caratteristico (presenza delle specie caratterizzanti il siero innesto)
Valutazione sensoriale	Percezione del sapore acidulo/fermentato/umami

Articolo 9 (Tracciabilità)

1. Al fine di assicurare la tracciabilità del prodotto, devono essere predisposte e mantenute attive, a cura del caseificio, le procedure per la gestione dell'eventuale fase di stoccaggio del latte, destinato alla produzione della "Mozzarella di Gioia del Colle", nonché deve essere conservata adeguata documentazione (cartacea e/o elettronica) che consenta di certificare, agli organi preposti, la provenienza delle masse conservate.
2. Per tutte le fasi rilevanti della trasformazione del latte, il caseificio deve avere cura di documentare, mediante opportune registrazioni, la rispondenza dei processi e delle tecnologie attivate ai requisiti prescritti per la denominazione del formaggio.
3. Per il riconoscimento del marchio D.O.P. "Mozzarella di Gioia del Colle" deve essere utilizzato un protocollo standard.

Articolo 10 (Disciplinare di alimentazione delle vacche da latte)

10.1 (Campo di applicazione)

1.1 (Premessa)

Agli animali sarà garantito un costante apporto, mediante l'alimentazione, di principi antiossidanti naturali, quali il betacarotene, in grado di essere trasferiti nel latte e svolgere la preziosa funzione nutrizionale nell'uomo.

1. Al fine di garantire le condizioni ottimali degli animali negli allevamenti, il Consorzio di Tutela controllerà gli aspetti produttivi, sanitari e di benessere degli animali.

1.2 (Campo di applicazione)

1. Quanto previsto dai successivi punti si applica per l'alimentazione delle vacche da latte di cui al precedente articolo 4, che producono latte destinato alla trasformazione in formaggio a pasta filata D.O.P. "Mozzarella di Gioia del Colle".

1.3 (Principi generali per la razione alimentare)

1. L'alimentazione delle vacche da latte deve essere basata prevalentemente sull'impiego di foraggi verdi e secchi locali coltivati nel territorio di cui al precedente articolo 3 e di legumi (fave, favino e pisello proteico) provenienti dal medesimo territorio, opportunamente razionati, integrati e preparati da imprese mangimistiche ubicate nello stesso comprensorio.

2. La razione alimentare deve essere costituita, per almeno il cinquanta per cento, da sostanza secca apportata dai foraggi di cui al precedente punto 1.
3. Non possono essere somministrati alle vacche da latte alimenti che possono trasmettere al latte aromi e sapori anomali, tali da alterarne le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche; alimenti che rappresentano fonti di contaminazione o in cattivo stato di conservazione.

1.4 (Foraggi ammessi)

1. Possono essere somministrati alle vacche da latte, anche attraverso la pratica del pascolo:
 - a) erbai di veccia comune, di trifoglio (incarnato, alessandrino e squaroso), di avena, di loietto, di orzo, di frumento, di favino, di pisello, somministrati da soli o preferibilmente associati tra loro;
 - b) I foraggi affienati a mezzo essiccamento in campo delle predette essenze foraggere; eccezionalmente anche mediante ventilazione forzata (aero-essiccazione);
 - c) Le paglie dei cereali;
 - d) Gli insilati di orzo, triticale, frumento, loietto, sorgo e degli erbai di cui al precedente punto a);
2. Possono essere utilizzati per l'alimentazione delle vacche da latte i foraggi disidratati ottenuti con temperature superiori a 100°C.

1.5 (Mangimi ammessi)

1.
 - a) cereali: mais, orzo, avena, frumento, triticale;
 - b) farine di estrazione di soia e di girasole, semi di lino, cotone, fava, favino e pisello proteico;
 - c) farine delle essenze foraggere ammesse;
 - d) cruscami: crusca e cruschetto di grano tenero, farinaccio di grano duro;
 - e) polpe secche di bietola o polpe conservate in trincee, platee o mediante altre tecniche di conservazione;
 - f) carrube, in quantità non superiore al 2 per cento;
 - g) melasso, in quantità non superiore al 3 per cento.
2. Possono essere utilizzati, fatto salvo quanto previsto dal successivo punto 1.6, i prodotti e gli alimenti per vacche da latte autorizzati dalla vigente normativa comunitaria e nazionale.

1.6 (Foraggi e sottoprodotti vietati)

Per l'alimentazione delle vacche che producono latte destinato alla trasformazione in "Mozzarella della Murgia" sono espressamente vietati:

1. foraggi alterati, deteriorati o contaminati da sostanze tossiche, metalli pesanti, sostanze radioattive o comunque nocive;
2. foglie di piante da frutto, foglie e colletti di bietola;
3. ortaggi in genere, ivi compresi scarti e sottoprodotti vari allo stato fresco e conservati umidi;
4. frutta fresca o conservata, nonché tutti i sottoprodotti freschi o conservati umidi;
5. distiller, borlande, vinacce, graspi e altri sottoprodotti della lavorazione della birra, dell'industria enologica, delle distillerie, ad esclusione del melasso, come legante per mangimi.

1.7 (Materie prime e prodotti vietati)

Inoltre, sono vietati:

1. alimenti di origine animale (farine di pesce, carne, sangue, plasma, penne, sottoprodotti vari della macellazione, nonché i sottoprodotti essiccati della lavorazione del latte e delle uova);
2. colza e ravizzone, senape, lupino e fieno greco;
3. farine di estrazione (esclusa quella di soia e girasole), pannelli ed expeller di arachide, colza, ravizzone, semi di pomodoro, babassu, malva, neuk, baobab, cardo mariano, cocco, tabacco, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci;
4. manioca, patate e derivati;

5. alimenti disidratati ottenuti da ortaggi e da frutta e sottoprodotti della loro lavorazione (bucce di piselli e di fagioli, carciofi, castagne, pastazzo, sanse);
6. melasso in forma liquida, lieviti in forma umida e tutti i sottoprodotti dell'industria saccarifera, ad eccezione del melasso usato come legante per mangimi e delle polpe secche di bietola;
7. Trebbie, anche se essiccate, delle birrerie e residui dell'industria dolciaria e della panificazione;
8. urea e derivati (urea fosfato e biurea), melanina, sali di ammonio, concentrato proteico di bietole (CPB);
9. non possono essere somministrati alle vacche da latte, né direttamente né come ingredienti dei mangimi, i grassi saponificati, salvo che a supporto o protezione ai micronutrienti.
10. possono, invece, essere utilizzati lipidi di origine vegetale;
11. non possono essere somministrati mangimi che contengono additivi appartenenti al gruppo degli antibiotici e/o sostanze medicamentose;
12. come supporto per gli integratori minerali e vitaminici, non possono essere usati prodotti non ammessi dal presente disciplinare;
13. non possono essere somministrati mangimi rancidi, ammuffiti, infestati da parassiti e loro spore, mangimi deteriorati, imbrattati oppure contaminati da sostanze tossiche, radioattive o comunque nocive anche per la presenza di metalli pesanti.

Articolo 11 (Controlli)

1. Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare e le verifiche sulla conformità del prodotto al disciplinare medesimo saranno svolti da un organismo autorizzato, conformemente a quanto disposto dall'articolo 37 del Regolamento (UE) n. 1511/2012.
2. Le verifiche sul prodotto finito devono garantire l'effettivo rispetto del disciplinare di produzione.
3. La struttura designata è CSQA Certificazioni S.r.l., con sede in Via San Gaetano, n. 74, CAP 36016 Thiene (VI); partita IVA 02603680246; tel. +39 0445/313011.; fax +39 0445/ 313070; e-mail: csqa@csqa.it; PEC: csqa@legalmail.it.

Articolo 12 (Etichettatura)

1. Sulla confezione della "Mozzarella di Gioia del Colle" deve essere apposto, all'atto dell'immissione al commercio, il contrassegno allegato, che costituisce parte integrante del presente disciplinare di produzione, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.
2. Sulla stessa confezione deve essere apposto il marchio comunitario secondo la tipologia prescritta dal citato regolamento (CE) n. 1151/2012.
3. E' consentito l'uso di una menzione di provenienza, veritiera e documentabile, del prodotto, da riportare immediatamente dopo l'indicazione obbligatoria della sede dello stabilimento di produzione.
4. E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.
5. E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.