

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2022/C 452/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data di pubblicazione

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA / DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«Ricotta di Bufala Campana»

n. UE: PDO-IT-0559-AM01 — 23.12.2021

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio Tutela Ricotta di Bufala Campana DOP con sede legale in Caserta, Via R. Gasparri n. 1, presso le Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta, e-mail consorzio.ricotta@legalmail.it.

Il Consorzio Tutela Ricotta di Bufala Campana DOP è costituito dai produttori di «Ricotta di Bufala Campana» ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14.10.2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: Indicazioni relative all'organismo di controllo. Confezionamento.

(1) GU L 343 del 14.12.2012, pag.1.

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

- La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione e il punto 3.2 del documento unico ed è relativa alla percentuale di grasso del prodotto.

Dove è scritto:

«grasso sulla sostanza secca: minimo 45 %»

«grasso: non inferiore al 12 % stq»

si è scritto:

«grasso sulla sostanza secca minimo 20 %»

«grasso: non inferiore al 4 % stq».

La proposta di modifica tende a rendere possibile l'immissione sul mercato di «Ricotta di Bufala Campana» DOP con un contenuto di grasso minimo del 20 %. La disponibilità di ricotta anche a ridotto tenore di grasso è oggi molto apprezzata dal mercato. I limiti precedenti di grasso erano il risultato dell'utilizzo di siero particolarmente ricco di grasso come conseguenza di operazioni di rottura del coagulo con tecnologie e strumentazioni che predisponavano a importanti perdite di grasso nel siero, che attualmente non si verificano e/o dell'addizione al siero di latte e/o panna.

L'abbassamento del valore minimo di contenuto di grasso della ricotta è il risultato della trasformazione di siero con ridotto contenuto di grasso senza addizione di latte e/o panna. Il siero con queste caratteristiche è ottenuto prestando attenzione alla rottura del coagulo nelle fasi precedenti la trasformazione o regolando il suo contenuto di grasso appunto senza aggiungere latte e/o panna alla preparazione. La ricotta con minore contenuto di grassi, ha caratteristiche apprezzate da una fascia crescente di consumatori che vuole bilanciare nutrizione e piacere gastronomico, senza allontanarsi dal precedente sapore percepito, grazie al fatto che il prodotto mantiene il gusto caratteristico, fresco e delicatamente dolce e l'odore fragrante tipico della ricotta di solo siero. È il siero infatti a veicolare le caratteristiche di sapore e odore del prodotto, e l'aggiunta di latte e crema permette di aumentare la percezione di tali proprietà. La percezione di tali caratteristiche nel prodotto ottenuto con addizione di latte e/o crema è più immediata.

- La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione e il punto 3.2 del documento unico ed è relativa alla percentuale di umidità del prodotto

Dove è scritto:

«umidità: non superiore al 75 %»

si è scritto:

«in umidità: non superiore all'80 %».

La riduzione significativa del limite minimo di grasso determina a sua volta l'aumento fisiologico del valore massimo di umidità ammissibile

- La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione e il punto 3.2 del documento unico ed è relativa alla percentuale di acido lattico.

Dove è scritto:

«acido lattico: inferiore o uguale a 0,3 %»

si è scritto:

«acido lattico: inferiore o uguale a 0,4 %».

La richiesta di aumentare leggermente il livello massimo di acido lattico da 0,3 % a 0,4 % è la conseguenza della richiesta di rendere possibile l'uso di un «primo siero» con acidità di 5 °SH/50 ml anziché 3,5 °SH/50 ml, le cui motivazioni sono spiegate al successivo punto relativo alla modifica dell'articolo 5 del disciplinare punto 3.3 del documento unico.

- La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione e il punto 3.2 e 3.3 del documento unico ed è relativa alla percentuale di sodio.

Dove è scritto:

«contenuto in sodio: inferiore o uguale a 0,3 %»

si è scritto:

«in contenuto in sodio: inferiore o uguale a 0,4 %».

La proposta di aumentare il valore del contenuto massimo in sodio fino a 0,4 % è funzionale alla potenzialità di ottenere un prodotto con adeguate caratteristiche di sapidità, soprattutto quando si riduce il tenore in grasso.

Metodo di ottenimento

Materie prime

- La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e i punti 3.2 e 3.3 del documento unico ed è relativa alla possibilità di idrolisi del lattosio delle materie prime.

Dove è scritto:

«Il 'primo siero' (o 'siero dolce') deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione della 'Mozzarella di Bufala Campana'».

si aggiunge la frase di seguito riportata:

«Il 'primo siero' (o 'siero dolce') deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione della 'Mozzarella di Bufala Campana'. Il latte utilizzato per la produzione della 'Mozzarella di Bufala Campana' può essere stato sottoposto a idrolisi del lattosio, così come può essere idrolizzato il lattosio contenuto nel 'primo siero' ottenuto da latte con lattosio non idrolizzato.».

La proposta di modifica vuole consentire di rendere indipendente la produzione di «Ricotta di Bufala Campana» DOP da quella di «Mozzarella di Bufala Campana» DOP «senza lattosio», l'unica il cui siero è già privo di lattosio dopo la sua idrolisi nel latte. I mercati di questi due prodotti non sono tuttavia necessariamente in stretta relazione, in quanto la «Mozzarella di Bufala Campana» DOP è un formaggio già naturalmente con un basso tenore di lattosio, che potrebbe quindi essere assunto anche da consumatori solo leggermente intolleranti. Il significativo maggiore contenuto di lattosio della ricotta richiede invece la sua idrolisi per potere essere consumata dalle persone intolleranti al lattosio. La possibilità di idrolizzare con enzimi preposti (lattasi) il siero derivante dalla totalità della lavorazione del latte a «Mozzarella di Bufala Campana» DOP consentirebbe quindi di gestire la quantità producibile di «Ricotta di Bufala Campana» DOP «senza lattosio», in funzione delle richieste di mercato senza il vincolo di una limitata disponibilità di siero causata dal legame esclusivo con la «Mozzarella di Bufala Campana» DOP «senza lattosio».

- La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e il punto 3.3 del documento unico ed è relativa all'acidità titolabile massima della materia prima. La modifica comporta anche una modifica redazionale del punto 5 del documento unico (Legame).

Dove è scritto:

«L'acidità titolabile massima del siero utilizzato per la produzione di "Ricotta di Bufala Campana" DOP è 3,5 °SH/50 ml.»

si è scritto:

«L'acidità titolabile massima del siero utilizzato per la produzione di 'Ricotta di Bufala Campana' DOP è 5,0 °SH/50 ml.»

La proposta di modifica del valore massimo di acidità titolabile da 3,5 °SH/50 ml a 5 °SH/50 ml è dovuta alla osservazione che l'acidità del «primo siero» al momento della rottura del coagulo frequentemente nel periodo estivo presenta valori superiori a 3,5 °SH/50 ml, in quanto l'aumento della temperatura ambientale favorisce l'attività acidificante del complesso microbiota che caratterizza il siero innesto naturale. Il modesto incremento di acidità del siero utilizzabile per la produzione di ricotta non si traduce in una modificazione delle proprietà sensoriali della «Ricotta di Bufala Campana» DOP percepibili anche da un consumatore abituale, grazie al suo intrinseco carattere delicatamente dolce. Il mantenimento del valore di acidità del siero precedentemente indicato

obbligherebbe a escludere dalla filiera una parte importante del siero della produzione estiva, rischiando di rendere molto meno disponibile la «Ricotta di Bufala Campana» DOP nel periodo estivo. Questa esclusione colpisce inoltre maggiormente le piccole aziende con strutture meno dotate di sistemi di condizionamento ambientale.

- La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e dei punti 3.2 e 3.3 del documento unico ed è relativa alla modalità di addizione del sale.

Dove è scritto:

«L'addizione di sale direttamente al siero non solo conferisce maggior sapidità al prodotto, ma influenza anche i processi di denaturazione ed aggregazione delle proteine e quindi la consistenza del prodotto.»

si aggiunge la frase di seguito riportata:

«È consentita anche l'addizione diretta del sale alla ricotta già estratta e sgrondata prima del secondo trattamento di lisciatura e/o stabilizzazione termica, in misura tale da rispettare il massimo contenuto di NaCl previsto all'articolo 2 del presente disciplinare.»

La proposta permetterebbe di potere dosare con maggiore accuratezza il contenuto di sale nel prodotto finito in quanto risultante di una semplice operazione di miscelazione, mentre nel caso di addizione alla materia prima il contenuto di sale della ricotta è la risultante di fenomeni più complessi (es. quantità di umidità del prodotto, interazioni NaCl-proteine) gestibili in modo meno riproducibile.

- La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione relativamente alla temperatura di riscaldamento. La modifica non interessa invece il documento unico.

Dove è scritto:

«Si completa la fase di riscaldamento fino al raggiungimento di una temperatura non superiore a 92 °C»

si è scritto:

«Si completa la fase di riscaldamento fino al raggiungimento di una temperatura non superiore a 96 °C».

La proposta di poter aumentare da 92 a 96 °C la temperatura massima di questa fase del processo è finalizzata a ottimizzare le caratteristiche della «Ricotta di Bufala Campana» DOP, in particolare di quella utilizzata come ingrediente di altri alimenti sia in cucina che nell'industria alimentare, grazie alla maggiore e più efficace aggregazione proteica che porta, da un lato, a un superiore recupero di proteine e, dall'altro, grazie alla contemporanea maggiore separazione di scotta, a una riduzione di umidità con conseguente maggiore capacità di trattenere la propria umidità residua e quindi a ridurre la proprietà di «bagnare» altri ingredienti, quando usata ad esempio come ingrediente per paste fresche ripiene o in pasticceria.

- La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione relativamente alla fase della separazione della ricotta. La modifica non interessa invece il documento unico.

Dove è scritto:

«La separazione della ricotta è effettuata sia manualmente utilizzando un mestolo forato e deponendo gentilmente il coagulo umido direttamente nelle caratteristiche fiscelle di materiale plastico per uso alimentare o nelle tele, sia meccanicamente con l'uso di appositi estrattori»

si è scritto:

«La separazione della ricotta è effettuata sia manualmente utilizzando un mestolo forato e deponendo gentilmente il coagulo umido direttamente nelle caratteristiche fiscelle di materiale plastico per uso alimentare o nelle tele, sia meccanicamente con l'uso di appositi estrattori che consentono anche una separazione rapida della scotta, immediatamente seguita dal riempimento a caldo delle confezioni.»

La proposta di modifica vuole precisare che quando si pratica l'estrazione meccanica, questa è accompagnata da un drenaggio più rapido della scotta che consente l'immediato confezionamento a caldo della ricotta. L'accelerazione di questa fase del processo produttivo riduce il tempo in cui la ricotta in fase di sgrondo resta a contatto con l'ambiente e pertanto la preserva da una eventuale post-contaminazione ambientale. La proposta non comporta quindi modificazioni di processo ma vuole solo informare meglio circa il metodo di ottenimento del prodotto.

- La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione relativamente alla fase della separazione della ricotta. La modifica non interessa invece il documento unico.

Dove è scritto:

«La ricotta posta nelle fiscelle o nelle tele completa quindi la separazione della scotta per assumere la sua consistenza definitiva.»

si è scritto:

«La ricotta posta invece nelle fiscelle o nelle tele completa quindi la separazione della scotta per assumere la sua consistenza definitiva.».

La modifica consiste nell'aggiunta della parola: invece. La modifica è una semplice integrazione lessicale che ha lo scopo di rendere la frase più comprensibile, ponendola in alternativa al confezionamento a caldo descritto per l'estrazione meccanica.

- La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione relativamente alle tecniche di raffreddamento della ricotta. La modifica non interessa invece il documento unico.

Dove è scritto:

«Qualora la ricotta non venga immediatamente confezionata, il raffreddamento prosegue fino a raggiungere la temperatura di + 4 °C in cella frigorifera; qualora invece la ricotta venga confezionata, il raffreddamento prosegue fino a raggiungere la temperatura di + 4 °C in cella frigorifera o in bagno di acqua e/o ghiaccio»

si è scritto:

«Qualora la ricotta non venga immediatamente confezionata, il raffreddamento prosegue fino a raggiungere la temperatura di + 4 °C in cella frigorifera; *qualora invece la ricotta venga confezionata, il raffreddamento prosegue fino a raggiungere la temperatura di + 4 °C in cella frigorifera o in bagno di acqua e/o ghiaccio oppure ancora usando altri sistemi di raffreddamento funzionali ad accelerare la velocità di raffreddamento.*».

La proposta di modifica vuole rendere possibile l'utilizzo anche di altre tecniche di raffreddamento (a titolo di esempio, passaggio delle confezioni in tunnel raffreddato con aria fredda a circolazione forzata a temperatura anche negativa, vapori di azoto o anidride carbonica ecc.) che consentano di accelerare l'abbassamento di temperatura, senza tuttavia determinare congelamento e modificazioni delle caratteristiche strutturali del prodotto (es. assenza di consistenza sabbiosa).

- La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e il punto 3.2 del documento unico relativamente a quando è possibile utilizzare la dizione «fresca».

Dove è scritto:

«La durata massima della conservabilità (shelf life) della “Ricotta di Bufala Campana” “fresca” non potrà essere superiore, dalla data di produzione, a 7 giorni». –

si è scritto:

«La durata massima della conservabilità (shelf life) della “Ricotta di Bufala Campana” ottenuta con il solo trattamento termico di coagulazione delle proteine della materia prima e che vuole avvalersi della definizione “fresca” non potrà essere superiore a 7 giorni dalla data di produzione».

La proposta di modifica vuole rendere più chiaro il fatto che la scelta di avvalersi della definizione aggiuntiva «fresca» è legata alla durata massima di conservazione e al fatto di usare un solo trattamento termico. La definizione precedente poteva dare luogo a intendere che tutta la ricotta ottenuta con un solo trattamento termico fosse da ritenere «fresca» e dovesse avere una durata massima di 7 giorni di conservabilità. Nel caso di ricotta separata con estrattori, drenaggio rapido e confezionamento a caldo con temperatura superiore a 60 °C, la durata di conservabilità può essere maggiore. In questo caso il produttore dovrà scegliere se utilizzare la dizione «fresca» e limitare a 7 giorni la conservabilità o optare per una durata superiore, sempre comunque inferiore alla durata massima prevista per la «Ricotta di Bufala Campana» DOP senza altre specificazioni.

- La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e il punto 3.2 del documento unico relativamente alla conservabilità del prodotto.

Dove è scritto:

«Al fine di ottenere una ricotta con una conservabilità superiore (massimo 21 giorni dalla data di produzione), prima di procedere alla fase di confezionamento è ammesso un trattamento termico della ricotta sgrondata dalla scotta. Successivamente la ricotta viene lisciata o omogeneizzata al fine di conferirle un aspetto più cremoso. Il prodotto così ottenuto è definito 'Ricotta di Bufala Campana' 'fresca omogeneizzata'. È ammesso il confezionamento della ricotta ancora calda, anche con l'ausilio di macchine operatrici, in contenitori di plastica immediatamente chiusi per termosaldatura. La ricotta confezionata è quindi rapidamente raffreddata fino a raggiungere la temperatura di + 4 °C in cella frigorifera oppure in bagno di acqua e/o ghiaccio.»

è stato scritto:

«Al fine di ottenere una ricotta con una conservabilità superiore (massimo 30 giorni dalla data di produzione), prima di procedere alla fase di confezionamento è ammesso anche un trattamento termico della ricotta già sgrondata dalla scotta, eventualmente preceduto da un'operazione di lisciatura o omogeneizzazione al fine di conferirle un aspetto più cremoso. Il prodotto così ottenuto è definito 'Ricotta di Bufala Campana'. In questo caso è consentito il confezionamento della ricotta ancora calda, anche con l'ausilio di macchine operatrici, in contenitori di plastica immediatamente chiusi per termosaldatura. La ricotta confezionata è quindi rapidamente raffreddata fino a raggiungere la temperatura di + 4 °C in cella frigorifera oppure in bagno di acqua e/o ghiaccio oppure ancora usando altri sistemi di raffreddamento funzionali ad accelerare la velocità di raffreddamento.».

- i) Viene proposto l'incremento della durata massima di conservazione da 21 a 30 giorni al fine di allargare il mercato di commercializzazione del prodotto. È stato riscontrato sia che il prodotto mantiene le sue proprietà anche in combinazione con l'aumento della temperatura massima di processo (da 92 a 96 °C), sia che la maggiore durata (shelf life) non incrementa in misura apprezzabile la probabilità di germinazione delle spore di bacilli. La possibilità di raggiungere shelf life di 30 giorni è resa possibile dalle tecnologie di confezionamento (es. omogeneizzazione del prodotto e pastorizzazione) sviluppate dalle aziende.
- ii) È stato inoltre stato inserito il termine «eventualmente» riferito alle operazioni di lisciatura e omogeneizzazione per meglio chiarire che sono operazioni facoltative.
- iii) La modifica prevede l'eliminazione della dizione «omogeneizzata fresca». La proposta di modifica è motivata dal fatto che tale dizione potrebbe fare considerare obbligatoria l'operazione di lisciatura o omogeneizzazione, mentre il prodotto a maggiore durata di conservazione può anche non essere liscio o omogeneizzato, quando si vuole mantenere un aspetto e una consistenza più «granulosa». Per non ingenerare confusione, anche alla luce della richiesta di aumento della durata di conservazione, si ritiene quindi di proporre di cancellare la dizione «fresca omogeneizzata» piuttosto che inserire una nuova sub-categoria di prodotto associabile alla ricotta confezionata a temperatura elevata, ma non liscia, tale evenienza sarebbe anche di difficile apprezzamento da parte dei consumatori.

Etichettatura

- La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione e il punto 3.6 del documento unico relativamente alle indicazioni in etichetta.

Dove è scritto:

«La 'Ricotta di Bufala Campana' DOP deve essere confezionata in carta, in contenitori in plastica per uso alimentare termosaldati o in altri avvolgimenti per alimenti. Nel caso in cui il prodotto sia ceduto per essere adoperato come ingrediente di prodotti trasformati sono ammesse confezioni fino a 40 kg.

La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione, al simbolo grafico comunitario e le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- dicitura 'fresca' o 'fresca omogeneizzata' a seconda di quanto descritto all'articolo 5 del presente disciplinare. Le diciture 'fresca' o 'fresca omogeneizzata' vanno riportate immediatamente al di sotto della denominazione 'Ricotta di Bufala Campana' con caratteri di dimensione pari al 50 % di quelli utilizzati per la denominazione 'Ricotta di Bufala Campana'.».

si è scritto:

«La 'Ricotta di Bufala Campana' DOP deve essere preconfezionata all'origine nello stabilimento di produzione. Possono essere usati carta, contenitori in plastica o altri materiali idonei al contatto con gli alimenti e, a seconda dei materiali la chiusura delle confezioni, può essere realizzata con avvolgimento o per termosaldatura, eventualmente anche sottovuoto. Nel caso in cui il prodotto sia ceduto per essere adoperato come ingrediente di prodotti trasformati sono ammesse confezioni fino a 40 kg.

La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, la dicitura 'Ricotta di Bufala Campana DOP' oltre al logo della denominazione, al simbolo grafico comunitario e le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- dicitura 'fresca' a seconda di quanto descritto all'articolo 5 del presente disciplinare. La dicitura 'fresca' va riportata immediatamente al di sotto della denominazione 'Ricotta di Bufala Campana DOP' con caratteri di dimensione pari al 50 % di quelli utilizzati per la denominazione 'Ricotta di Bufala Campana DOP'.».

La proposta è funzionale alle modifiche sopraggiunte all'articolo 5

L'inserimento dell'obbligo di preconfezionamento all'origine nello stabilimento di produzione è una precisazione di quanto già accadeva, funzionale a garantire qualità, sicurezza del prodotto e i controlli di conformità.

La proposta di introdurre la possibilità di usare anche altri materiali diversi dalla plastica ha lo scopo di contribuire a una maggiore sostenibilità del processo, mentre la precisazione che il prodotto può essere posto sottovuoto vuole rendere più trasparente l'informazione sulle opzioni di condizionamento del prodotto ai consumatori.

Altro

Controlli

- La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare relativamente al controllo. La modifica non interessa invece il documento unico.

Dove è scritto:

«Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'organismo di controllo CSQA Certificazioni srl – Via San Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI) – tel. +39-044-531301,1 fax +39-0445-313070 e-mail csqa@csqa.it»

si è scritto:

«Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'organismo di controllo DQA Certificazioni srl – Via Bosio 4 Roma tel. +39 0646974641 e-mail info@dqacertificazioni.it».

Si sono aggiornati i dati dell'organismo dei controlli indicando l'attuale ente di Controllo pro-tempore.

Confezionamento

- La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare e il punto 3.5 del documento unico relativamente al confezionamento

Dove è scritto:

«La 'Ricotta di Bufala Campana' DOP deve essere confezionata in carta, in contenitori in plastica per uso alimentare termosaldati o in altri avvolgimenti per alimenti. Nel caso in cui il prodotto sia ceduto per essere adoperato come ingrediente di prodotti trasformati sono ammesse confezioni fino a 40 kg.»

si è scritto:

«La 'Ricotta di Bufala Campana' DOP deve essere preconfezionata. Possono essere usati carta, contenitori in plastica o altri materiali idonei al contatto con gli alimenti e, a seconda dei materiali la chiusura delle confezioni, può essere realizzata con avvolgimento o per termosaldatura, eventualmente anche sottovuoto. Nel caso in cui il prodotto sia ceduto per essere adoperato come ingrediente di prodotti trasformati sono ammesse confezioni fino a 40 kg.».

La proposta di modifica vuole consentire anche ai produttori di «Ricotta di Bufala Campana» DOP di adeguare la fase di confezionamento agli sviluppi delle tecnologie di confezionamento e l'utilizzo di materiali con maggiori caratteristiche tecniche e o di sostenibilità. L'introduzione della possibilità di confezionare il prodotto sottovuoto è funzionale a sua volta al prolungamento della durata di conservabilità del prodotto. Infine la scelta di preconfezionare esclusivamente nello stabilimento di produzione è dettata da motivi di sicurezza alimentare e di certezza dei controlli da parte dell'ente preposto alla DOP.

DOCUMENTO UNICO

«Ricotta di Bufala Campana»

n. UE: PDO-IT-0559-AM01— 23.12.2021

DOP (X) IGP ()

1. **Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]**

«Ricotta di Bufala Campana»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.4 - Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro, ecc.).

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La DOP «Ricotta di Bufala Campana» è un prodotto lattiero-caseario fresco, quindi privo di maturazione, ottenuto per coagulazione al calore delle proteine del siero di latte di bufala, materia prima derivante dalla produzione di mozzarella di bufala. La DOP «Ricotta di Bufala Campana» è caratterizzata da un elevato contenuto in acqua (inferiore al 80 %), e da un contenuto in grasso non inferiore al 4 % stq. L'elevato contenuto di acqua unitamente a un pur sempre rilevante contenuto di grasso (valore minimo 20 % quando espresso sulla sostanza secca) sono responsabili delle specifiche proprietà di cremosità e morbidezza del prodotto. La DOP «Ricotta di Bufala Campana» è inoltre caratterizzata da un gusto dolce e fragrante tipico del latte bufalino usato per produrre la mozzarella e dei suoi derivati freschi quali il siero «dolce» e la panna fresca di siero, reso possibile da un contenuto trascurabile di acidità di fermentazione, inferiore o uguale a 0,4 % di acido lattico, ed esaltato da un limitato contenuto di sodio, inferiore o uguale a 0,4 %. All'atto dell'immissione al consumo, la DOP «Ricotta di Bufala Campana» si presenta di forma tronco piramidale o tronco conica con peso massimo di 2 000 g, di colore bianco porcellana, senza crosta e con consistenza morbida, granulosa, ma non sabbiosa. Il sapore è caratteristico, fresco e delicatamente dolce e l'odore è fragrante di latte e crema, più immediato nel prodotto più grasso. La DOP «Ricotta di Bufala Campana» è presente sul mercato anche nella tipologia «fresca» che ha una durata massima di conservazione di 7 giorni. La «Ricotta di Bufala Campana» DOP sgrondata dalla scotta può subire un trattamento termico ed eventualmente uno di liscivatura o omogeneizzazione al fine di ottenere una conservabilità superiore e una maggiore cremosità (massimo 30 giorni dalla data di produzione).

La DOP «Ricotta di Bufala Campana» è presente sul mercato anche nella formulazione senza lattosio, quando gli ingredienti sono stati sottoposti ad idrolisi preventiva del lattosio.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il razioneamento delle bufale in lattazione è rappresentato da foraggi freschi e/o conservati provenienti, per più della metà, dalla zona indicata all'articolo 4, il che consente di mantenere vivo l'imprescindibile rapporto che lega il prodotto al territorio. Tra le principali essenze foraggere che caratterizzano gli erbai e i pascoli di queste zone si devono ricordare le seguenti: Lupinella (*Onobrychis viciaefolia*); Sulla (*Hedysarum coronarium* L.); Trifoglio resupinato (*Trifolium resupinatum*); Trifoglio squaroso (*Trifolium squarrosum* L.); Trifoglio alessandrino (*Trifolium alexandrinum*); Veccia (*Vicia sativa*); Bromo catartico (*Bromus catharticus*); Ginestrino. In aggiunta, è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'aggiunta con integratori minerali e vitaminici consentiti.

La materia prima per la produzione della «Ricotta di Bufala Campana» DOP è costituita dal «primo siero» (o «siero dolce») proveniente dalla lavorazione del latte di bufala, ottenuto dalla mungitura manuale e/o meccanica di bufale di razza Mediterranea Italiana allevate nell'areale di produzione indicato al punto 4. Il «primo siero» (o «siero dolce») deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione della mozzarella di bufala. L'acidità titolabile massima del siero utilizzato per la produzione di «Ricotta di Bufala Campana» DOP è 5 °SH/50 ml, pertanto il «siero acido» derivante dal completamento della maturazione della cagliata non può essere utilizzato per la produzione di «Ricotta di Bufala Campana» DOP. È ammessa l'aggiunta di latte di bufala crudo, termizzato o pastorizzato, proveniente dalla zona di cui al punto 4 in misura massima del 6 % della massa del «primo siero» (o «siero dolce»). È ammessa l'aggiunta di panna fresca di siero di latte di bufala proveniente dalla zona di cui al punto 4 nella misura massima del 5 % della massa del primo siero. Tale procedimento non obbligatorio serve per aumentare la consistenza della ricotta e favorirne anche la cavatura o estrazione. Gli ingredienti destinati alla produzione di «Ricotta di Bufala Campana» senza lattosio sono sottoposti a idrolisi preventiva del lattosio.

È ammessa l'aggiunta di sale (NaCl) in misura massima di 1 kg per 100 kg di «primo siero» (o «siero dolce») o miscela di siero con latte e/o panna fresca. L'aggiunta di sale (NaCl) può essere consentita direttamente anche nella ricotta già estratta e sgrondata, nel rispetto del contenuto finale massimo di 0,4 g di sodio per 100 g di prodotto.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Le operazioni di produzione di latte, di siero e di panna fresca di siero nonché della ricotta devono avvenire nell'ambito della zona indicata al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La «Ricotta di Bufala Campana» DOP, essendo un prodotto non fermentato, come, e forse anche più di altri prodotti lattiero-caseari freschi, caratterizzati dall'assenza di crosta e quindi edibili al 100 %, è particolarmente soggetta a rischio di post-contaminazione e quindi deterioramento per accrescimento della carica microbica ambientale che potrebbe entrare in contatto con la superficie del prodotto durante le fasi di completamento dello sgrondo della ricotta. La DOP «Ricotta di Bufala Campana», quale prodotto fresco, è inoltre caratterizzata, dall'assenza di maturazione e quindi deve evitare tutti i fenomeni di crescita microbica durante la sua vita commerciale. Onde evitare rischi di deterioramento è necessario vincolare l'operazione di confezionamento all'interno dello stesso stabilimento di produzione certificato. La «Ricotta di Bufala Campana» DOP deve essere confezionata in carta, in contenitori in plastica per uso alimentare chiusi o in altri avvolgimenti per alimenti, termosaldati o anche sottovuoto. Nel caso in cui il prodotto sia ceduto per essere adoperato come ingrediente di prodotti trasformati sono ammesse confezioni fino a 40 kg.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione, al simbolo grafico comunitario e le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, la dicitura «fresca» eventualmente, a seconda del tipo di confezionamento, va riportata immediatamente al di sotto della denominazione «Ricotta di Bufala Campana» DOP con caratteri di dimensione pari al 50 % di quelli utilizzati per la denominazione «Ricotta di Bufala Campana».

È vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista ivi compresi aggettivi: fine, scelto, extra, selezionato, superiore, genuino o comunque elogiativi del prodotto; è tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente. La dicitura «Ricotta di Bufala Campana DOP» deve essere riportata in lingua italiana.

Il logo della denominazione è rilasciato dalla struttura di controllo incaricata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Il logo della denominazione riproduce un nastro circolare tricolore dal quale fuoriesce il profilo della testa di una bufala. Intorno a quanto descritto c'è la dicitura «RICOTTA DI BUFALA CAMPANA» in stampatello, maiuscolo.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione della DOP «Ricotta di Bufala Campana» comprende parte del territorio amministrativo delle Regioni Campania, Lazio, Puglia e Molise come sotto riportato. In Campania, principalmente nel bacino attorno ai fiumi Garigliano e Volturno e tra la piana del fiume Sele e la zona del Cilento, sia nella zona costiera che lungo le vallate; nel Lazio, concentrate tra la valle del fiume Amaseno e la vicina pianura Pontina; in Puglia, la fascia pianeggiante e collinare della provincia di Foggia ai piedi del promontorio del Gargano; nel Molise, l'unico comune interessato è Venafrò, che solamente da poco è sotto la gestione amministrativa molisana, in quanto ha fatto sempre parte della famosa «Terra di Lavoro» comprendente l'intera attuale provincia di Caserta e già nei secoli scorsi splendida tenuta di caccia all'epoca dei Borbone nel Regno di Napoli.

5. **Legame con la zona geografica**

Le caratteristiche orografiche e pedoclimatiche dei territori concisamente riassunti al punto 4 sono i principali elementi che hanno favorito la diffusione dell'allevamento della bufala in queste aree. Le caratteristiche morfologiche della bufala, infatti, rendono questo animale particolarmente adatto a superare i disagi legati all'ambiente e idoneo all'impiego nelle aree caratterizzate dal macroclima tipico dell'area mediterranea. Le caratteristiche pedologiche delle

zone di pianura, costituite da terreni di origine alluvionale e/o originariamente acquitrinosa o paludosa, e di quelle collinari, in cui sono diffusi i terreni di origine vulcanica, unitamente al macroclima tipico di quest'area mediterranea, hanno selezionato la flora spontanea e/o coltivata dei prati e fieni polifiti utilizzati nell'alimentazione delle bufale. Inoltre questi territori hanno costituito per secoli un'omogenea unità territoriale, politica e amministrativa, rappresentata dal Regno di Napoli dal 1282 fino al 1860. Uno degli elementi di omogeneità di questi territori è da secoli l'allevamento del bufalo finalizzato alla produzione di latte per la sua trasformazione in formaggio e ricotta. La zona geografica, anche dopo le bonifiche delle zone paludose e i cambiamenti politico-amministrativi, ha conservato molte caratteristiche comuni fra cui il mantenimento e lo sviluppo di un forte distretto produttivo costituito da centinaia di allevatori di bufale e caseificatori. Secondo i dati della Banca Dati Nazionale Anagrafe Zootecnica di Teramo (2008) nell'area delimitata si trova oltre il 92 % delle bufale di razza Mediterranea allevate in Italia

La «Ricotta di Bufala Campana» si distingue dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica, e anche e soprattutto, dalle altre varietà di ricotta, per le particolari caratteristiche strutturali di cremosità e morbidezza, per il colore bianco porcellana e per le spiccate proprietà sensoriali descrivibili come fragranza di latte e dolcezza. La specificità deriva dal fatto che il siero di latte di bufala ha caratteristiche di composizione (grassi e proteine), qualitativamente diverse dai sieri di latte di vacca e pecora usati per l'ottenimento di altre tipologie di ricotta. Ha anche caratteristiche aromatiche diverse che derivano dal siero-innesto naturale utilizzato nella produzione di mozzarella di bufala le cui caratteristiche, anche aromatiche, si trasferiscono in quota proporzionale nel siero dolce che sarà utilizzato per la produzione della «Ricotta di Bufala Campana» DOP. Il siero-innesto può contenere infatti sia composti aromatici propri del latte, ma anche composti non presenti nel latte in quanto prodotti dalla microflora autoctona durante la produzione del siero-innesto medesimo. L'elevato contenuto grasso espresso sulla sostanza secca e le particolari caratteristiche dei trigliceridi del latte di bufala, in cui gli acidi grassi sono esterificati in posizione diversa rispetto a quanto accade nel grasso del latte di vacca, contribuiscono a determinare caratteristiche fisiche e organolettiche assolutamente specifiche quali la cremosità e la morbidezza, oltre a veicolare tutte le componenti aromatiche. L'assenza di β -carotene nel latte di bufala è fra le cause del tipico colore bianco porcellana del latte e dei prodotti caseari bufalini, fra cui la ricotta, a differenza di quanto accade nei prodotti lattiero-caseari di vacca. La «Ricotta di Bufala Campana» DOP si differenzia dalle ricotte di siero di latte di pecora, perché nella caseificazione di molti formaggi ovini si utilizza caglio in pasta, la cui ricchezza in lipasi può influenzare le proprietà sensoriali del grasso. L'assenza di lipolisi è quindi un tratto caratteristico della «Ricotta di Bufala Campana» DOP che ne permette di esaltare gli aspetti descritti come dolcezza e fragranza di latte. Il divieto di uso di siero in via di acidificazione e l'inserimento nel processo produttivo di specifici obblighi di durata massima di conservabilità sono due strumenti correlati per l'ottenimento e il mantenimento di queste caratteristiche particolari e uniche nel panorama dei prodotti tipo ricotta. Per garantire il caratteristico sapore dolce e fragrante di latte caratterizzato da assenza di note acide, è possibile utilizzare solo il «primo siero» (o «siero dolce») separato subito dopo la rottura del coagulo, caratterizzato quindi da un valore massimo di acidità titolabile di 5 °SH/50 ml. Il «siero acido», derivante dallo spurgo del siero dalla cagliata durante il completamento della maturazione della stessa, non può essere utilizzato per la produzione di «Ricotta di Bufala Campana» DOP, perché l'elevata presenza di acido lattico farebbe venire meno le caratteristiche specifiche della ricotta o obbligherebbe a operazioni di neutralizzazione con alcali che ne modificherebbero gusto, struttura e consistenza. La «Ricotta di Bufala Campana» DOP si differenzia tuttavia anche da una generica ricotta di latte di bufala, perché le caratteristiche di composizione del siero sono strettamente legate alle caratteristiche del latte e alle modalità della sua trasformazione casearia.

Le peculiarità della «Ricotta di Bufala Campana», descritte, sono strettamente determinate dalla qualità delle materie prime: siero, panna fresca di siero e latte di bufala che, soltanto se prodotte nell'areale di produzione di cui al punto 4, possono vantare caratteristiche superiori rispetto a quelle ottenute in altre zone. Le caratteristiche orografiche, geopedologiche e macroclimatiche dell'area delimitata sono i fattori che più di ogni altro contribuiscono a conferire alle essenze foraggere che caratterizzano gli erbai e di conseguenza al latte, e quindi al siero con cui si ottiene la «Ricotta di Bufala Campana» DOP, quelle caratteristiche organolettiche, gustative e di sapidità che rendono unica e riconoscibile la ricotta medesima. A differenza dei formaggi, il nesso causale tra zona geografica, materia prima e prodotto è tuttavia più complesso, perché la ricotta è un prodotto la cui materia prima principale, il siero, deriva dalla lavorazione del latte a formaggio. Il legame con l'origine geografica dipende quindi dalla capacità dei produttori di ottenere siero che mantenga, nei limiti della inevitabile diversità, le caratteristiche originarie del latte. La scelta di usare solo siero dolce, quindi non fermentato, derivante dalla rottura del coagulo di latte di bufala fresco è la condizione per poter trasferire nella ricotta le caratteristiche del latte, a loro volta legate imprescindibilmente al territorio di origine. La ricchezza di grasso del latte di bufala fa sì che il siero presenti una quantità di grasso superiore a quella del siero di vacca e quindi in tal modo non si perdano le componenti aromatiche del latte specificatamente veicolate dal grasso. Il fattore umano diventa quindi indispensabile per mantenere solido questo legame e attraverso esso ottenere un prodotto unico.

Le pratiche secolari di produzione della ricotta di bufala nel territorio dell'allora Regno di Napoli e poi nelle attuali suddivisioni geografico-amministrative avevano già colto la necessità di usare solo latte fresco e siero realmente fresco, quindi separato non appena terminata la rottura del coagulo. Nel 1859 Achille Bruni, professore della Regia Università di Napoli, nella sua monografia «Del latte e dei suoi derivati» pubblicata nella Nuova Enciclopedia Agraria, così descriveva come si produceva allora la ricotta di bufala: *«Munto il latte e versato in tinozza, vi si mette il caglio di capretto; e dopo di essersi rappreso con la spatola di legno si taglia a pezzi grossi. Indi con una cazzuola di legno si leva il siero che si fa bollire per trarne la ricotta.»*.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
