

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

“Ricotta di Bufala Campana”

Denominazione d’Origine Protetta

Art. 1

Denominazione

La denominazione di origine protetta “Ricotta di Bufala Campana” è riservata esclusivamente a quel prodotto lattiero caseario, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione e caratteristiche del prodotto

La DOP “RICOTTA DI BUFALA CAMPANA”, è un prodotto lattiero caseario ottenuto per coagulazione al calore delle proteine, caratterizzato da un elevato contenuto in acqua.

All’atto dell’immissione al consumo, la DOP “Ricotta di Bufala Campana” presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche

forma: tronco piramidale o tronco conica

peso: fino a 2.000 grammi;

colore: bianco porcellana;

aspetto esterno: assenza di crosta;

consistenza: morbida, granulosa, ma non sabbiosa.

Caratteristiche chimiche:

grasso sulla sostanza secca: minimo 45%;

grasso: non inferiore al 12% stq;

umidità: non superiore al 75%;

acido lattico : inferiore o uguale a 0,3%;

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

Caratteristiche organolettiche:

sapore: caratteristico, fresco e delicatamente dolce;

odore: fragrante di latte e crema.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione della DOP “Ricotta di Bufala Campana” comprende il territorio amministrativo di seguito specificato:

REGIONE CAMPANIA

- Provincia di Benevento: l’intero territorio dei comuni di Limatola, Dugenta, Amorosi.
- Provincia di Caserta: l’intero territorio.
- Provincia di Napoli: l’intero territorio dei comuni di Acerra, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Giugliano in Campania, Mugnano di Napoli, Pozzuoli, Qualiano,
- Provincia di Salerno: l’intero territorio.

REGIONE LAZIO

- Provincia di Frosinone: l’intero territorio dei comuni di Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca.
- Provincia di Latina: l’intero territorio dei 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, S. Cosma e Damiano.
- Provincia di Roma: l’intero territorio dei comuni di Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo.

REGIONE PUGLIA

- Provincia di Foggia: l’intero territorio dei comuni di Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale e parte del territorio dei comuni che seguono con la corrispondente delimitazione:
 - Cerignola – La zona confina ad est con il lago Salpi, a sud con la statale n. 544, a nord e ad ovest con il comune di Manfredonia;
 - Foggia – La zona abbraccia il perimetro della nuova circonvallazione, ad est in direzione del comune di Manfredonia, ad ovest in direzione del comune di Lucera, a nord e a sud confina con la rimanente parte del comune di Foggia;
 - Lucera – La zona interessata confina ad ovest con il comune di Foggia, a sud con la strada statale n. 546 e con parte del torrente San Lorenzo, a nord con la strada provinciale n. 16 fino a raggiungere il comune di Torremaggiore e ad est con la strada provinciale n. 17 che da Lucera conduce a Foggia;

- Torremaggiore – La zona interessata confina a sud con il comune di Lucera, ad est con il comune di San Severo, ad ovest con la strada provinciale n. 17 in direzione Lucera e a nord confina con il comune di Apricena;
- Apricena – La zona interessata costeggia a sud il torrente Radicosa, ad est la strada Pederganica ed il comune di Sannicandro Garganico, ad ovest con il comune di Lesina e a nord con il comune di Poggio Imperiale;
- Sannicandro Garganico – La zona interessata confina a sud con la strada statale Garganica, a nord con il comune di Lesina, ad ovest con il comune di Apricena, ad est con il comune di Cagnano Varano;
- Cagnano Varano – La zona interessata confina a sud con la strada statale Garganica, ad est con il lago Varano, ad ovest con il comune di Sannicandro Garganico e a nord con il mare;
- San Giovanni Rotondo - La zona interessata confina a sud con la strada statale n. 89, ad est con il comune di Manfredonia, ad ovest con il comune di San Marco in Lamis e a nord con la strada provinciale n. 58;
- San Marco in Lamis – La zona interessata confina a nord con il comune di Foggia, ad est con il comune di San Giovanni Rotondo, ad ovest con il comune di Rignano Garganico e a nord con la restante parte del comune di San Marco in Lamis.

REGIONE MOLISE

- Provincia di Isernia: l'intero territorio del comune di Venafro.

Art. 4 **Prova dell'Origine**

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo degli allevatori, dei produttori-confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 **Metodo di Produzione**

Alimentazione delle bufale

Il razionamento delle bufale in lattazione si basa per più della metà sulla somministrazione di foraggi provenienti dal comprensorio DOP. I foraggi possono essere integrati convenientemente con

mangimi in grado di bilanciare l'apporto dei diversi nutrienti della dieta. Gli alimenti da somministrare alle bufale il cui latte e relativo siero è destinato anche alla produzione di "Ricotta di Bufala Campana" DOP dovranno essere idonei e qualitativamente sicuri al fine di non compromettere la salute degli animali e di non trasferire sostanze, odori o sapori sgradevoli al latte. Sono ammessi gli insilati di mais e dei foraggi non riportati nella lista degli alimenti vietati. La massa insilata, chiusa ermeticamente, va coperta con idoneo telo evitando teli di colore nero all'esterno e coperture trasparenti. La somministrazione di foraggi insilati deve avvenire non prima di 40 giorni dalla chiusura del silo. Il Ph della massa insilata deve essere intorno a 4,3 od inferiore per le graminacee ed intorno a 4,5 per le leguminose.

Alimenti ammessi

Possono essere somministrati foraggi freschi, affienati, essiccati, disidratati ed insilati purché non espressamente riportati al paragrafo "Alimenti vietati". Stesso dicasi per quanto concerne i mangimi aziendali o di produzione industriale e per i prodotti complementari dei foraggi ed i sottoprodotti industriali.

Alimenti vietati

Nell'alimentazione delle bufale da latte è vietato l'utilizzo di: foraggi riscaldati per fermentazione; È vietato l'impiego delle sotto elencate essenze di origine vegetale:

- a) colza, ravizzone, senape, fieno greco, foglie di piante da frutto e non, aglio selvatico, coriandolo;
- b) finocchi, cavolfiore, cavoli, rape ed altre crucifere;
- c) vinacce, raspi e vinaccioli;
- d) foglie e colletti di barbabietole, borlande;
- e) buccette e semi di pomodoro, residui della lavorazione dell'industria conserviera;
- f) salsa di olive;
- g) pastazzo di agrumi (fresco ed insilato);
- h) semi di vecchia (comprese le svecciature), di fieno greco, di colza, di ravizzone;
- i) sottoprodotti della lavorazione del riso: lolla, pula, pulettina, farinaccio, gemma e grana verde;
- j) farine di estrazione, panelli ed expeller di: arachidi, colza, ravizzone, semi di pomodoro, babassu, neuk, cocco, tabacco, sesamo, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci;
- k) amminoacidi ramificati, peptidi, lisati proteici, isoacidi;
- l) olii di semi di oleaginose.

Materie Prime

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 all’articolo 3. 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. L’acidità titolabile massima del siero utilizzato per la produzione di “Ricotta di Bufala Campana” DOP è 3,5°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.

Qualora la trasformazione immediata del siero non fosse possibile, questo deve essere sottoposto a trattamenti di stabilizzazione (pastorizzazione, termizzazione e/o refrigerazione) con tecniche e tempi tali da evitare comunque la sua acidificazione oltre il valore massimo definito. In ogni caso, il siero è trasformato in DOP “Ricotta di Bufala Campana” entro 24 ore dalla separazione dalla cagliata.

E’ ammessa l’aggiunta di latte di bufala crudo, termizzato o pastorizzato, proveniente dalla zona di cui all’art. 3 in misura massima del 6% della massa del “primo siero” (o “siero dolce”).

E’ ammessa l’aggiunta di panna fresca di siero di latte di bufala proveniente dalla zona di cui all’art. 3 nella misura massima del 5% della massa del primo siero. Tale procedimento serve per aumentare la consistenza della ricotta e favorirne anche la cavatura o estrazione.

E’ 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’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.

Lavorazione

Il “primo siero” (o “siero dolce”) è inviato subito, o dopo trattamento di stabilizzazione e stoccaggio inferiore alle 24 ore, alle apposite caldaie dove avviene la produzione della DOP “Ricotta di Bufala Campana”. Il riscaldamento può avvenire sia per iniezione diretta di vapore che per scambio indiretto di calore. L’eventuale addizione di latte di bufala e/o panna fresca può avvenire sia prima dell’inizio del riscaldamento sia anche a riscaldamento avviato.

Dopo aver raggiunto una temperatura media di 82°C, per favorire il processo di coagulazione delle proteine è ammessa l’aggiunta di aliquote variabili di “cizza” (siero innesto naturale derivante da precedenti lavorazioni di mozzarella di bufala campana avvenute nelle aziende ubicate nella zona di

produzione indicate all'articolo 3), acido lattico o acido citrico al fine di modificare l'acidità del mezzo e quindi facilitare l'ottenimento della ricotta.

Si completa la fase di riscaldamento fino al raggiungimento di una temperatura non superiore a 92°C. Il calore determina la denaturazione delle proteine e la loro aggregazione, dunque la formazione di un coagulo morbido e fine che inizia ad affiorare immediatamente alla superficie grazie alla presenza del grasso. Questa fase si completa in qualche minuto.

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. La ricotta posta nelle fiscelle o nelle tele completa quindi la separazione della scotta per assumere la sua consistenza definitiva. La ricotta così sgrondata viene parzialmente raffreddata. Il confezionamento deve avvenire comunque entro le 24 ore dalla produzione e viene effettuato o prima o dopo la procedura di raffreddamento. 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. La durata massima della conservabilità (*shelf-life*) della "Ricotta di Bufala Campana" "fresca" non potrà essere superiore, dalla data di produzione a 7 giorni.

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 od omogeneizzata al fine di conferirle un aspetto più cremoso. Il prodotto così ottenuto è definito "Ricotta di Bufala Campana" "fresca omogeneizzata". E' 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.

Le operazioni di produzione di latte, di siero e di panna fresca che concorrono alla produzione della "Ricotta di Bufala Campana" e le operazioni di produzione e confezionamento devono avvenire nel territorio indicato all'articolo 3 al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo e per non alterare la qualità del prodotto.

Art. 6

Legame con l'ambiente

La storia del rapporto della "Ricotta di Bufala Campana" con il territorio di origine è di fatto la storia del rapporto con il territorio del latte con cui è stato prodotta la Mozzarella di Bufala

Campana, dal cui siero origina la “Ricotta di Bufala Campana”. Il rapporto tra “Ricotta di Bufala Campana” e “Mozzarella di Bufala Campana” è quindi strettissimo, come per altro la letteratura del passato testimonia.

La tradizione della produzione della “Ricotta di Bufala Campana” racconta di un legame strettissimo con la produzione di Mozzarella di Bufala Campana e quindi con l’arrivo del bufalo nel centro-sud d’Italia che risale quantomeno al 1300. Tra X ed XI secolo si sviluppò nelle aree tra Mondragone ed il Volturno il fenomeno dell’impaludamento (Guadagno G., *L’ager Falernus in età romana*, in AA. VV., *Storia Economia ed Architettura nell’ager Falernus* Atti delle giornate di studio Falciano del Massico febbraio-marzo 1986 pag 37 a cura di G. Guadagno, Minturno 1987) ed il bufalo trovò un habitat idoneo ed il latte bufalino sostituì quello vaccino nella preparazione di quel *laudatissimum caseum* del Campo Cedicio, formaggio già citato da Plinio il Vecchio (Plinio, *Naturalis Historia*, XI 241). Nel XIII secolo la diffusione del bufalo è documentata in Capitanata (Fiorentino, Montecorvino, Foggia e Lucera), nel Salernitano, Sicilia e plaghe pontine (Cantù M. C., l. c., p. 42; Faraglia M., *Storia dei prezzi in Napoli dal 1131 al 1860*, (Napoli 1878), p. 73; AA. VV., *Insediamenti benedettini in Puglia* Catalogo della Mostra a cura di M. S. Calò Mariani, II/I, (Galatina 1981), p.75. Carucci C., *Codice diplomatico Saleritano del Secolo XIV* (Salerno 1950) I pp. 72; 436; II 449; 462; 481; 483) oltre che in altre zone d’Italia. Una delle prime citazioni della Ricotta, associata alla Mozzarella ed a altri latticini è fatta in un libro di cucina pubblicato nel 1570 da Bartolomeo Scappi cuoco della Corte papale ove pervenivano specialità da ogni parte d’Italia e d’Europa che cita "...capo di latte, butiro fresco, ricotte fiorite, mozzarelle fresche et neve di latte..." (Scappi B., *Opera*, (Venezia 1570), c. 275r.). I documenti di Archivio risalenti al XVII secolo confermando quanto riferito da Scappi evidenziano che a fianco dei tipici prodotti del caseificio bufalino sul mercato capuano affluiscono provole e mozzarelle affumicate nonché ricotte di vacca e di bufala salate ed affumicate (Biblioteca del Museo Campano di Capua, "Archivio Storico di Capua", fasc. 159: *Libro delle Assise della città di Capua, passim*). Notizie più dettagliate e dirette sulla Ricotta di Bufala si ritrovano a partire da metà 1800. Nel 1859 Achille Bruni, Professore della Regia Università di Napoli, nella sua monografia “Del latte e dei suoi derivati” pubblicata nella Nuova Enciclopedia Agraria, descriveva in sintesi 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 cazzuliera di legno si leva il siero che si fa bollire per trarne la ricotta.*”. Santojanni nel 1911 nelle sue “Note sul caseificio del latte di bufala” conferma ulteriormente il legame storico e tecnologico tra produzione di Mozzarella e di Ricotta di Bufala specificando inoltre che “*la ricotta che si ha col solo riscaldamento del siero si chiama fior di ricotta. Tolta questa, al siero si aggiunge un po’ di siero acido, e si ha dell’altra ricotta meno*

squisita della precedente perché più povera di grasso”. Il forte legame con il territorio e le sue modificazioni conseguenti alle operazioni di bonifica hanno influenzato negli anni le alterne fortune dell'allevamento bufalino e con esse la produzione del latte e quindi della Mozzarella e della Ricotta di Bufala, anche per la minor attenzione che da sempre la ricotta suscita soprattutto a livello di indagine statistica essendo spesso inglobata genericamente nei prodotti freschi. Savini in un suo studio sulla ricotta nel 1950 cita anche la “Ricotta di Bufala Campana”: “*nella campagna romana e casertana, dove esiste caseificio bufalino, il siero residuale serve pure alla preparazione della ricotta.* Le poche parole di Savini documentano comunque la scarsa attenzione ad un prodotto allora di scarso peso commerciale, ma comunque ben presente nei consumi delle popolazioni locali.

Art. 7 Controlli

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 Reg. (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.

Art. 8 Etichettatura e confezionamento

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 sulla 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 secondo di quanto descritto all’art. 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”.

Il logo è rilasciato, dopo la verifica di conformità della produzione al presente disciplinare, dalla Struttura di Controllo incaricata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare 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 e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La dicitura "Ricotta di Bufala Campana" deve essere riportata in lingua italiana.

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. Il nastro è composto da tre strisce di colore: verde (91% cyan e 83% giallo), rosso (79% Magenta e 91% giallo) e bianco. La testa di bufala è di colore nero. La dicitura RICOTTA DI BUFALA è di colore rosso (79% Magenta e 91% giallo), completata da CAMPANA di colore verde (91% cyan e 83% giallo).

