

# **Disciplinare di produzione della "RICOTTA SAPORE DI CAMPANIA"**

## **ART.1**

Il marchio "SAPORE DI CAMPANIA" è riservato esclusivamente al prodotto lattiero - caseario ricavato dalla lavorazione del primo siero derivante dalla produzione dei formaggi per i quali sia osservato il corrispondente disciplinare "SAPORE DI CAMPANIA" o siano DOP e/o IGP; proveniente dalla stessa azienda o da altre imprese comunque incluse nell'EROSC alle condizioni ed ai requisiti illustrati nel presente disciplinare.

## **ART.2. Caratteristiche della materia prima**

La materia prima principale della "RICOTTA SAPORE DI CAMPANIA" è il primo siero (o "siero dolce") proveniente dalla lavorazione del latte di bufala, vacca, pecora o capra proveniente dallo spurgo dovuto alla rottura della cagliata nel processo produttivo dei formaggi per i quali sia osservato il corrispondente disciplinare "SAPORE DI CAMPANIA" o siano DOP e/o IGP proveniente dalla stessa azienda o da altre imprese comunque incluse nell'EROSC.

L'acidità titolabile massima del siero utilizzato è 3,5°SH/50 ml, pertanto il "siero acido" derivante dalla maturazione successiva della cagliata non può essere utilizzato. Qualora almeno il 70% del latte impiegato provenga da una specie o razza specifica, così come attestato dall'iscrizione all'anagrafe corrispondente degli animali in produzione, potrà essere riportata la specie o la razza in dicitura (ad esempio "RICOTTA DI PODOLICA SAPORE DI CAMPANIA" o "RICOTTA DI BUFALA SAPORE DI CAMPANIA").

## **ART.3. caratteristiche del processo produttivo**

Qualora la trasformazione immediata del siero non sia possibile, questo deve essere sottoposto a trattamenti di stabilizzazione (pastorizzazione, termizzazione e/o refrigerazione) in modo da contenere l'acidità nei limiti prefissati (pH del siero compreso tra 4,5 e 5,2).

La lavorazione va comunque effettuata entro 24 ore dalla separazione dalla cagliata.

Il riscaldamento avviene nelle apposite caldaie sia per iniezione diretta di vapore che per scambio indiretto di calore, sotto agitazione momentanea.

E' prevista l'eventuale addizione di latte e/o di panna fresca di siero di latte delle specie di cui all'art. 2, comma 1, provenienti da allevamenti aziendali o di altre aziende comunque iscritte all'EROSC e quindi prodotto secondo i disciplinari corrispondenti ai formaggi di provenienza del siero impiegato. 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.

Tali addizioni possono avvenire sia prima dell'inizio del riscaldamento sia anche a riscaldamento avvenuto.

Dopo aver raggiunto una temperatura media di 82°C, per favorire il processo di coagulazione delle proteine e' ammessa l'aggiunta di siero innesto naturale proveniente dal processo produttivo dei formaggi o del 10% di siero acido (pH 4,5; 40 °SH/100ml).

Si completa la fase di riscaldamento fino al raggiungimento di una temperatura non superiore a 92 °C. Il calore unito all'ambiente acido determina la denaturazione delle proteine e la flocculazione delle stesse in coaguli che affiorano immediatamente alla superficie grazie alla presenza del grasso residuo contenuto nel siero stesso.

La temperatura viene mantenuta ad 80 °C e si effettua la separazione manualmente utilizzando un mestolo forato e deponendo il coagulo umido direttamente nelle "fuscelle" di materiale plastico per uso alimentare o di giunco, purché non riutilizzate e adeguatamente sanificate prima dell'uso, oppure in teli, dove si separa la parte liquida residua ("scotta") per raffreddamento.

#### ART. 4. caratteristiche del prodotto

La "RICOTTA SAPORE DI CAMPANIA" dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- forma tronco piramidale o tronco conica;
- peso fino a 2kg;
- colore bianco porcellana fino a paglierino chiarissimo, secondo il tipo di latte impiegato;
- assenza di crosta, consistenza morbida, da cremosa a granulosa, mai sabbiosa.
- caratteristiche chimiche: grasso s.s. 45%, comunque non inferiore al 12% stg; umidità non superiore al 75%, acido lattico inferiore o uguale a 0,3%
- caratteristiche organolettiche: sapore caratteristico fresco e delicatamente dolce, odore spiccato di latte e crema.

#### ART.5 Etichettatura

L'etichetta apposta sulla confezione dovrà essere rispondente a quanto stabilito dalla vigente legge in materia di etichettatura e, relativamente al marchio "Sapore di Campania", a quanto stabilito dal "Regolamento d'uso del marchio". Vanno indicate in etichetta temperatura e modalità di conservazione e la data di scadenza.

La conservazione presso il centro di produzione o in punto vendita andrà effettuata a 4°C per un massimo di 7 giorni.

#### Art. 6 Uso della "RICOTTA SAPORE DI CAMPANIA" come ingrediente

I prodotti per la cui elaborazione e' utilizzata la dicitura "RICOTTA SAPORE DI CAMPANIA" anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento al suddetto marchio, a condizione che:

- il prodotto con marchio "RICOTTA SAPORE DI CAMPANIA", certificato come tale, costituisca almeno il 100% in peso della categoria merceologica di appartenenza utilizzata nel processo di trasformazione;
- gli utilizzatori del marchio "RICOTTA SAPORE DI CAMPANIA" siano qualificati quali ristoratori, trasformatori e/o commercianti al dettaglio nell'EROSC.

#### Art. 7 Assistenza tecnica - Autocontrollo

Le imprese che aderiscono a quanto contemplato dal presente disciplinare devono rispettare quanto previsto dal regolamento d'uso del marchio "SAPORE DI CAMPANIA" ed attuare un piano di autocontrollo, avvalendosi dei servizi di assistenza tecnica dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

#### Art. 8 Vigilanza

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dalla Regione Campania – Assessorato all'Agricoltura – SeSIRCA.