

Disciplinare di produzione della "SCAMORZA SAPORE DI CAMPANIA"

ART.1

Il marchio "SAPORE DI CAMPANIA" è riservato alla scamorza ottenuta esclusivamente dal latte di mungitura delle bufale o delle vacche proveniente dall'allevamento aziendale o di altre imprese comunque incluse nell'EROSC alle condizioni ed ai requisiti illustrati nel presente disciplinare.

ART.2

1. Caratteristiche della materia prima

La materia prima principale della "SCAMORZA SAPORE DI CAMPANIA" è il latte proveniente dalla mungitura di bufale appartenenti esclusivamente alla razza "Bufala mediterranea italiana" della specie *Bubalus bubalis* oppure di vacche appartenenti a razze bovine da latte ed alla razza podolica. Qualora almeno il 70% del latte impiegato provenga da una razza specifica, così come attestato dall'iscrizione all'anagrafe corrispondente delle bovine in produzione, potrà essere riportata la razza in dicitura (ad esempio "SCAMORZA DI PODOLICA SAPORE DI CAMPANIA"). La dicitura "SCAMORZA DI BUFALA SAPORE DI CAMPANIA" è ammessa nel caso in cui sia impiegato esclusivamente latte di bufala.

2. Modalità di allevamento

gli animali in produzione dovranno essere allevati secondo il sistema di stabulazione semi libera o libera, anche al pascolo, su terreni privi di inquinanti e contaminanti di qualsiasi tipo. Non sono ammessi sistemi di stabulazione fissa per i quali l'animale non sia libero di muoversi. Dovranno essere rispettate tutte le norme sul benessere animale e sull'anagrafe del bestiame, nonché sulla gestione dei liquami e reflui zootecnici. In particolare gli animali in produzione dovranno disporre di uno spazio utile superiore del 10% rispetto al limite stabilito dalla normativa vigente.

3. Modalità di alimentazione - bufale

La provenienza degli alimenti acquistati o comunque di provenienza extraaziendale deve essere documentata.

L'alimentazione degli animali in produzione dovrà essere basata soprattutto sul pascolo (ove il tipo di allevamento e le disponibilità aziendali lo consentano) e sulla somministrazione di foraggi, integrati con mangimi in modo da equilibrare la razione alimentare soddisfacendo i fabbisogni nutrizionali in relazione alla produttività ed allo stadio di accrescimento dell'animale o del gruppo omogeneo di animali; possono essere somministrati foraggi freschi, affienati, essiccati, disidratati ed insilati, mangimi aziendali o di produzione industriale, prodotti complementari dei foraggi e sottoprodotti industriali purché non espressamente ricompresi fra quelli vietati, riportati nell'elenco seguente. Sono ammessi gli insilati di mais e dei foraggi non riportati nella lista degli alimenti vietati,

purché correttamente prodotti e con un pH pari a 4,3 od inferiore per le graminacee ed intorno a 4,5 per le leguminose.

Gli alimenti dovranno essere idonei e qualitativamente sicuri, privi di muffe e contaminazioni di qualsiasi tipo, e comunque tali da non trasferire sostanze, odori o sapori sgradevoli al latte o comunque provocarne lo scadimento qualitativo ai fini della caseificazione e delle caratteristiche del prodotto finale.

Sono tassativamente vietati negli animali in produzione i seguenti alimenti:

- 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) sansa di olive;
- g) pastazzo di agrumi (fresco ed insilato);
- h) semi di veccia (comprese le svecciature), di fieno greco, di colza, di ravizzone;
- i) sottoprodotti della lavorazione del riso: lolla, pula, puletta, farinaccio, gemma e grana verde;
- j) farine di estrazione, pannelli 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.

4. Modalità di alimentazione - bovine

La provenienza degli alimenti acquistati o comunque di provenienza extraaziendale deve essere documentata.

L'alimentazione delle bovine in produzione dovrà essere costituita in prevalenza da fieni e foraggi, ed integrata con mangimi in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali in rapporto al livello produttivo. La sostanza secca dei mangimi nel loro complesso non deve superare quella globalmente apportata dai foraggi (rapporto foraggi/mangimi non inferiore a 1). Non possono essere somministrati alimenti che possono trasmettere aromi e sapori anomali al latte e alterarne le caratteristiche tecnologiche, alimenti che rappresentano fonti di contaminazione e alimenti in cattivo stato di conservazione.

Possono essere utilizzati i foraggi disidratati ottenuti con temperatura superiore a 100°C, nella dose massima di 2 kg/capo/giorno.

Sono ammessi gli insilati di mais e dei foraggi non riportati nella lista degli alimenti vietati, purché correttamente prodotti e con un pH pari a 4,3 od inferiore per le graminacee ed intorno a 4,5 per le leguminose, per non oltre il 40% del fabbisogno giornaliero in UFL.

Nell'alimentazione delle vacche da latte è vietato:

- a) l'impiego di foraggi riscaldati per fermentazione, trattati con additivi, ammuffiti, infestati da parassiti, deteriorati, imbrattati oppure contaminati da sostanze tossiche, radioattive o comunque nocive;
- b) l'impiego di colza, ravizzone, senape, fieno greco, foglie di piante da frutto e non, aglio selvatico e coriandolo;
- c) stocchi di mais e di sorgo, brattee di mais, paglia di soia, di riso, nonché quella di medica e di trifoglio da seme;
- d) ortaggi in genere ivi compresi scarti, cascami e sottoprodotti vari allo stato fresco e conservati;
- e) frutta fresca e conservata nonché tutti i sottoprodotti freschi della relativa lavorazione;
- f) barbabietole da zucchero e da foraggio, ivi compresi le foglie ed i colletti;
- g) trebbie di birra, distiller, borlande, vinacce, graspe e altri sottoprodotti provenienti dalla produzione della birra, dall'industria enologica e saccarifera e dalle distillerie ad esclusione del melasso, come legante per mangimi e delle polpe secche di bietola;
- h) tutti gli alimenti di origine animale ed i sottoprodotti della macellazione;
- i) tutti i sottoprodotti dell'industria casearia e delle uova;
- j) i semi di cotone, veccia (comprese le svecciature), fieno greco, lupino, colza, ravizzone e vinaccioli;
- k) i sottoprodotti della lavorazione del riso: lolla, pula, puletta, farinaccio, gemma e grana verde;
- l) le farine di estrazione, pannelli ed expeller di arachide, colza, ravizzone, cotone, semi di pomodoro, girasole con meno del 30% di proteine, babassu, malva, neuk, baobab, cardo mariano, cocco, tabacco, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci;
- m) la manioca, le patate e i derivati;
- n) gli alimenti disidratati ottenuti da ortaggi e da frutta e i sottoprodotti della loro lavorazione;
- o) il melasso in forma liquida, i 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, delle birrerie (trebbie, anche essiccate) e dell'industria dolciaria o della panificazione;
- p) i terreni di fermentazione;
- q) l'urea e i derivati, i sali di ammonio, il concentrato proteico di bietole (CPB), le borlande e i distiller di ogni tipo e provenienza.

Possono essere utilizzati come appetizzante nei mangimi composti la carruba e/o il melasso, in quantità complessiva non superiore al 3% in peso e lipidi di origine vegetale nella dose massima di 100 g/capo/giorno.

Non possono essere somministrati alle vacche, né direttamente, né come ingredienti dei mangimi, grassi e saponi, siano essi di origine animale o vegetale. Non possono essere somministrati alle vacche da latte mangimi che contengano additivi appartenenti al gruppo degli antibiotici e/o gli antiossidanti butilidrossianisolo, butilidrossitoluolo ed etossichina.

ART.3. caratteristiche del processo produttivo

1. cagliata

Il latte derivato dal processo di mungitura deve essere convenientemente filtrato, con filtri monouso, e refrigerato. Può essere utilizzato crudo o eventualmente termizzato o pastorizzato, mai congelato o disidratato, con un tenore in grasso minimo del 7,2% e titolo proteico minimo del 4,2% nel caso del latte di bufala e con un tenore in grasso minimo del 3,5% e titolo proteico minimo del 3,4% nel caso del latte bovino.

In entrambi i casi il latte acidificato per aggiunta di siero innesto naturale, proveniente da lavorazioni precedenti avvenute nella stessa azienda, deve essere riscaldato a 36 - 40 °C e aggiunto di caglio naturale di vitello per la coagulazione. La lavorazione del latte deve avvenire entro 60 ore dalla prima mungitura costituente il lotto lavorato. E' ammessa la lavorazione di partite miste di latte bovino/bufalino.

2. maturazione, rottura della cagliata e filatura

La cagliata viene lasciata maturare sotto siero per un tempo variabile; è ammesso il riscaldamento del siero della stessa lavorazione fino a 45 °C, separatamente dalla cagliata; quindi si procede alla rottura, in frammenti della grandezza di un chicco di mais e quindi alla filatura. tale processo consiste nell'aggiunta di acqua bollente alla cagliata ridotta in frammenti e può essere fatta a mano o con attrezzature idonee (filatrici).

3. formatura

la formatura consiste nel modellamento della pasta filata, subito dopo il processo di filatura, nei vari formati, in particolare con testina arrotondata. Sono consentite forme tondeggianti di varia dimensione.

4. salatura

Il prodotto una volta formato viene posto in acqua potabile per il rassodamento della pasta, quindi in salamoia a concentrazione variabile in funzione del formato e della concentrazione in sale (NaCl per uso alimentare in acqua potabile, dal 10 al 18%); successivamente si può procedere alla eventuale affumicatura e quindi all'asciugatura.

5. asciugatura, confezionamento e conservazione

Successivamente alla salagione la scamorza viene conservata mantenendola sospesa per corde in materiale vegetale o sintetico ma comunque idoneo all'uso alimentare, "a coppie", per legatura al "collo". L'asciugatura può durare diverse ore e ad essa può seguire una fase di appassimento della durata di alcuni giorni, in cella frigorifera o in locali freschi ed aerati.

ART.4. caratteristiche del prodotto

La "SCAMORZA SAPORE DI CAMPANIA" dovrà avere un peso compreso fra i 150 ed i 500 grammi, pasta compatta di colore bianco tendente al paglierino, priva di occhiature evidenti, superficie liscia e lucida, crosta formata da pellicola morbida e liscia, di colore giallo paglierino, sapore dolce.

ART.5 Etichettatura

L'etichetta apposta sulla confezione dovrà essere rispondente a quanto stabilito dalla vigente legge in materia di etichettatura, riportare le percentuali di latte utilizzato per tipologia (ad esempio: "100% latte di bufala" oppure: "30% latte di bufala - 70% latte bovino") e, relativamente al marchio "Sapore di Campania", a quanto stabilito dal "Regolamento d'uso del marchio".

Art. 6 Uso della "SCAMORZA SAPORE DI CAMPANIA" come ingrediente

I prodotti per la cui elaborazione e' utilizzata la dicitura "SCAMORZA 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 "SCAMORZA 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 "SCAMORZA 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.