

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2009/C 260/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«RICOTTA DI BUFALA CAMPANA»

N. CE: IT-PDO-0005-0559-18.10.2006

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Ricotta di Bufala Campana»

2. Stato membro o paese terzo:

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto (Allegato II):

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 (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 75 %), e da un contenuto in grasso non inferiore al 12 % s.t.q. L'elevato contenuto di grasso espresso sulla sostanza secca (valore minimo 45 %) è responsabile delle specifiche proprietà di cremosità e morbidezza del prodotto. La DOP Ricotta di Bufala Campana è inoltre caratterizzata da un gusto dolce e fragrante di latte bufalino, reso possibile da un contenuto trascurabile di acidità di fermentazione, inferiore o uguale a 0,3 % di acido lattico, ed esaltato da un limitato contenuto di sodio, inferiore o uguale a 0,3 %. 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. La DOP «Ricotta di Bufala Campana» è presente sul mercato nelle tipologie «fresca» e «fresca omogeneizzata», per quest'ultima tipologia, la ricotta, sgrondata dalla scotta, subisce un trattamento termico al fine di ottenere una conservabilità superiore (massimo 21 giorni dalla data di produzione) rispetto a quella della tipologia «fresca» che ha una durata massima di conservazione di 7 giorni.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

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 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. E' 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»). E' 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 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.

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

Il razionamento delle bufale in lattazione è rappresentato da foraggi freschi e/o conservati provenienti, per più della metà, dalla zona indicata al punto 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'addizione con integratori minerali e vitaminici consentiti

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

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.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

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. Nel caso in cui il prodotto sia ceduto per essere adoperato come ingrediente di prodotti trasformati sono ammesse confezioni fino a 40 kg.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

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 diciture «fresca» o «fresca omogeneizzata», che 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».

E' 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» 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. Definizione 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 Venafro che solamente da poco è sotto la gestione amministrativa molisana.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della 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 ed 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 una 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.

5.2. Specificità del prodotto:

La «Ricotta di Bufala Campana» si distingue dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica, ed 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), quali-quantitativamente diverse dai sieri di latte di vacca e pecora usati per l'ottenimento di altre tipologie di Ricotta. Il siero di bufala è infatti più ricco in grasso (fino a 2,5 %) rispetto a quelli di vacca e pecora a causa del maggior tenore di grasso (oltre 8 %) del latte di origine, e contiene una quota di sieroproteine (0,9-1,0 %) superiore a quello di vacca, ma comunque dipendente dal tenore proteico del latte di origine. La specificità delle proteine del siero di bufala consente la differenziazione analitica del latte di bufala da quello di altre specie animali. Ha anche caratteristiche aromatiche diverse che derivano dal siero-innesto naturale utilizzato nella produzione di mozzarella di bufala le cui caratteristiche, anche aromatiche, dello stesso 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 di 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 ed 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 3,5°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 la 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 ed alle modalità della sua trasformazione casearia.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

Le peculiarità della «Ricotta di Bufala Campana», descritte al punto 5.2., 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 ed 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:

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della denominazione d'origine protetta «Ricotta di Bufala Campana» sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 75 del 30 marzo 2006.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».