

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO ED AMBIENTALE

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A)

N.

CATEGORIA: FORMAGGI

1. Denominazione del prodotto:	RICOTTA "FORTE"
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	Puglia
4. Sinonimi e termini dialettali	RICOTTA 'SCANTA

6. Descrizione sintetica prodotto:

La ricotta forte è di consistenza morbida, cremosa e spalmabile, di colore crema, il sapore è molto piccante e sapido, l'odore molto pungente, penetrante ma gradevole. Dopo qualche mese si separa in superficie uno strato oleoso di colore giallo. Si produce durante tutto l'anno, prevalentemente da ottobre a maggio.

7. Territorio interessato

Regione Puglia

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il *siero*, proveniente dalla lavorazione dei formaggi (cacio, pecorino, caprino bovino etc.) con eventuale aggiunta del 10-12% di latte, viene filtrato attraverso un colino a rete fine, è posto in caldaia (di rame stagnato) e viene riscaldato lentamente con fuoco diretto a temperatura di 75-80 °C, agitando la massa con uno spino (ruotolo) di legno.

All'affioramento dei primi fiocchi di proteine coagulate, si interrompe l'agitazione e si abbassa il riscaldamento (per circa 10 minuti) per poi sospenderlo completamente. In seguito, entro 5-10 minuti, la massa affiorata viene raccolta con una schiumarola e posta nelle fiscelle di plastica o giunco, "fische" e lasciata spurgare su tavoli di legno per 3-4 giorni a T ambiente per favorire la perdita di scotta e l'irrancidimento.

In seguito le fiscelle sono sostituite da contenitori di terracotta smaltata di forma troncoconica con diametro maggiore di 30 cm ed altezza di 20-30 cm (limbi) oppure in recipienti di legno dove, con l'aiuto di un cucchiaio di legno a manico lungo, la massa è continuamente rimescolata fino a

consistenza omogenea e cremosa. La salatura si effettua subito dopo aver estratto la ricotta, miscelando 20 grammi di sale per kg di prodotto.

9. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Siero di latte di pecora, di capra, di vacca o misto.

Colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), schiumarola, fiscelle di plastica o giunco, tavoli di legno inclinati, contenitori di terracotta smaltata di forma troncoconica con diametro maggiore di 30 cm ed altezza di 20-30 cm (limbi) oppure in recipienti di legno.

10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Locali freschi con U.R. del 65-85%, ove la ricotta rimane nei recipienti di terracotta o di plastica per 2-6 mesi, durante i quali è amalgamata in giorni alterni al fine di impedire lo sviluppo di muffe. In tale periodo si riduce ad un terzo del valore iniziale per effetto dell'evaporazione. Durante questo periodo il casaro allontana il liquido che affiora in superficie. Il confezionamento per la commercializzazione avviene manualmente ponendo il prodotto in vasetti di vetro o in vaschette di plastica

11. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Costanza del metodo di produzione maggiore del periodo previsto dalla normativa.

12. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

Le fasi del processo di ottenimento della ricotta forte possono individuare possibili pericoli igienico-sanitari durante la produzione derivanti dall'utilizzo di: colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), schiumarola, fiscelle di giunco, tavoli di legno inclinati, contenitori di terracotta smaltata di forma troncoconica con diametro maggiore di 30 cm ed altezza di 20-30 cm (limbi) oppure in recipienti di legno.

Si ritiene che una accurata pulizia degli attrezzi prima menzionati e dei materiali (erba spontanea) impiegati nonché l'accurato lavaggio e disinfezione degli stessi, una accurata igiene del personale, dei locali ed il successivo controllo visivo del prodotto finale scartando eventualmente tutto ciò che presenta anomalie nel colore, odore e sapore, possa permettere di superare le argomentazioni della normativa in vigore.

13. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

Si richiede deroga per l'utilizzo di:

colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), schiumarola, fiscelle di giunco, tavoli di legno inclinati, contenitori di terracotta smaltata di forma troncoconica con diametro maggiore di 30 cm ed altezza di 20-30 cm (limbi) oppure in recipienti di legno

14. Annotazione della deroga

SI

NO

REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO ARICOLTURA FORESTE CACCIA E PESCA
SETTORE I.C.A.

Scheda di deroga di cui all'art. 8, comma 2 del D. Lvo. N. 173/1998

SCHEDA B)

N.

CATEGORIA: FORMAGGI

1. Denominazione del prodotto:	RICOTTA FORTE
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	PUGLIA
4. Sinonimi e termini dialettali	RICOTTA 'SCANTA

6. Oggetto della richiesta di deroga e motivazioni della deroga:

Si chiede la deroga per l'utilizzo di: colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), schiumarola, fiscelle di giunco, tavoli di legno inclinati, contenitori di terracotta smaltata di forma troncoconica con diametro maggiore di 30 cm ed altezza di 20-30 cm (limbi) oppure in recipienti di legno

7. Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali :

La sicurezza del processo da un punto di vista igienico-alimentare è garantita dagli accorgimenti da adottare nelle varie fasi di produzione.
I punti critici individuati nell'utilizzo dei suddetti materiali, vengono ampiamente rispettati applicando le norme della buona prassi igienica del personale, del lavaggio e della disinfezione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione e dall'uso di strumenti e mezzi che non permettano agli organismi nocivi (insetti etc.) di penetrare nei luoghi di produzione (zanzariere, disinfezione e derattizzazione).
Il controllo organolettico del prodotto, scartando tutto ciò che si presenta anomalo (per l'odore, colore e sapore), permette un'ulteriore garanzia di salubrit .

8. Rispondenza del prodotto finale ai requisiti di salubrit  e sicurezza previsti dalla vigente normativa:

si veda il punto 7

9. Riferimenti normativi :

Norme igienico-sanitarie vigenti

9. Osservazioni dei Servizi Sanitari Regionali