

Generalità	<b>Ricotta di Bufala Campana</b>	
Presentazione	<p><b>Ricotta di Bufala Campana</b>  Prodotto lattiero-caseario magro-grasso, freschissimo o fresco, ottenuto per coagulazione al calore delle proteine del <b>«primo siero»</b> (*) di latte di bufala, derivato dalla produzione di <b>«Mozzarella di Bufala Campana DOP»</b>, che le conferisce particolari caratteristiche strutturali e spiccate proprietà sensoriali. La produzione di latte, di siero e di panna fresca, così come le operazioni di produzione e confezionamento, devono avvenire nel territorio di produzione per garantire la tracciabilità ed il controllo e per non alterare la qualità del prodotto. È consentita l'immissione sul mercato anche con un contenuto di grasso minimo del 20% (45% prec.) per adeguare il prodotto ad un'utenza che lo richiede con tenore di grasso ridotto. Può essere prodotta anche nella versione <b>«senza lattosio»</b> purché con siero, latte e panna ai quali sia stata praticata l'<i>idrolisi del lattosio</i>, per consentirne l'utilizzo a chi ha intolleranza a questo allergene.</p> <p>Ha forma tronco-piramidale, o tronco-conica, senza crosta, del peso max di 2,0 Kg (nel caso in cui il prodotto sia ceduto per essere adoperato come ingrediente di prodotti trasformati sono ammesse confezioni fino a 40 Kg); colore <i>bianco porcellana</i>; pasta di consistenza morbida, granulosa, ma non sabbiosa, umida; odore fragrante, di latte e crema di latte; sapore caratteristico, fresco e delicatamente dolce. La <i>Ricotta di Bufala Campana DOP</i> <b>deve essere confezionata</b> esclusivamente nello stabilimento di produzione, sia per motivi di sicurezza alimentare che di certezza dei controlli da parte dell'ente preposto alla DOP: possono essere usati carta, contenitori in plastica o altri materiali idonei al contatto con gli alimenti e, a seconda dei materiali, la chiusura delle confezioni può essere realizzata <i>con avvolgimento</i>, o per termosaldatura, eventualmente anche sottovuoto. Sulla confezione si trovano: la <i>denominazione</i> del prodotto (<i>«Ricotta di Bufala Campana»</i>), il <i>logo</i> relativo alla denominazione (<i>«marchio del prodotto»</i>), il <i>riferimento Comunitario DOP</i> (nome e simbolo), le informazioni relative ai requisiti di legge, l'eventuale dicitura <b>«fresca»</b> – se il prodotto è destinato ad essere consumato entro 7 giorni -, o <b>«senza lattosio»</b>. È ideale consumata con contorno di verdure di stagione, oppure tal quale per freschi spuntini insaporita con erbe aromatiche. In cucina aggiunge un tocco inimitabile sia alle ricette tipiche partenopee (<i>pastiera, lasagna, sfogliatella</i>), sia ai piatti della tradizione mediterranea (es. sughi e condimenti, tortelloni di magro, cannelloni, gnocchi agli spinaci, frittate, pizze, crostate, torte dolci e salate, ...). L'abbinamento consigliato per il prodotto tal quale è con vini bianchi leggeri e fruttati. Nelle preparazioni gastronomiche a base di Ricotta di bufala campana si seguono le regole di abbinamento delle ricette elaborate.</p> <p>(*) <b>«primo siero»</b> (o <b>«siero dolce»</b>) deriva dal meccanismo di spurgo dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione della <i>«Mozzarella di Bufala Campana DOP»</i>, <b>raccolto prima del completamento della maturazione della cagliata</b> (il <i>«siero acido»</i> ottenuto dopo il completamento della maturazione della cagliata non può essere utilizzato per la produzione di <i>«Ricotta di Bufala Campana DOP»</i>)</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	<b>DOP Reg. CE 634/2010</b>	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Campania, Lazio, Puglia, Molise
	Province	<p><b>REGIONE CAMPANIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Provincia di <b>Benevento</b>: l'intero territorio dei comuni di Limatola, Dugenta, Amorosi.</li> <li>• Provincia di <b>Caserta</b>: l'intero territorio.</li> <li>• Provincia di <b>Napoli</b>: l'intero territorio dei comuni di Acerra, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Giugliano in Campania, Mugnano di Napoli, Pozzuoli, Qualiano.</li> <li>• Provincia di <b>Salerno</b>: l'intero territorio.</li> </ul> <p><b>REGIONE LAZIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Provincia di <b>Frosinone</b>: 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.</li> <li>• Provincia di <b>Latina</b>: l'intero territorio dei comuni di Cisterna di Latina, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccasecca, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S. Felice Circeo, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia, S. Cosma e Damiano.</li> <li>• Provincia di <b>Roma</b>: l'intero territorio dei comuni di Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo.</li> </ul> <p><b>REGIONE PUGLIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Provincia di <b>Foggia</b>: l'intero territorio dei comuni di Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale e parte del territorio dei comuni che seguono con la corrispondente delimitazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerignola – La zona confina ad est con il lago Salpi, a sud con la S.S. n. 544, a nord e ad ovest con il comune di Manfredonia;</li> <li>• Foggia – La zona abbraccia il perimetro della nuova circoscrizione, 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;</li> <li>• Lucera – La zona interessata confina ad ovest con il comune di Foggia, a sud con la S.S. n. 546 e con parte del torrente San Lorenzo, a nord con la S.P. n. 16 fino a raggiungere il comune di Torremaggiore e ad est con la S.P. n. 17 che da Lucera conduce a Foggia;</li> <li>• Torremaggiore – La zona interessata confina a sud con il comune di Lucera, ad est con il comune di San Severo, ad ovest con la S.P. n. 17 in direzione Lucera e a nord</li> </ul> </li> </ul>

		<p>confina con il comune di Apricena;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• Sannicandro Garganico – La zona interessata confina a sud con la S.S. Garganica, a nord con il comune di Lesina, ad ovest con il comune di Apricena, ad est con il comune di Cagnano Varano;</li> <li>• Cagnano Varano – La zona interessata confina a sud con la S.S. Garganica, ad est con il lago Varano, ad ovest con il comune di Sannicandro Garganico e a nord con il mare;</li> <li>• San Giovanni Rotondo - La zona interessata confina a sud con la S.S. n. 89, ad est con il comune di Manfredonia, ad ovest con il comune di San Marco in Lamis e a nord con la S.P. n. 58;</li> <li>• 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.</li> </ul> <p><b>REGIONE MOLISE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Provincia di <b>Isernia</b>: l'intero territorio del comune di Venafro.</li> </ul>
	<p><b>Tipologie</b></p>	<p>“<b>senza alcuna dizione</b>”: shelf life ≤ 30 gg dalla data di produzione  <b>Fresca</b>: shelf life ≤ 7 gg dalla data di produzione  <b>Senza lattosio</b>: latte, siero e panna fresca devono essere sottoposti a <b>idrolisi preventiva</b> del lattosio  È stata eliminata la dizione “<b>fresca omogeneizzata</b>”</p>
<p><b>Allevamento</b></p>	<p><b>Tipo</b></p> <p><b>Alimentazione</b></p>	<p>Allevamento a stabulazione semilibera in limitati paddok, all'aperto, con ricorso al pascolamento</p> <p>Bufale di razza <i>Mediterranea Italiana</i>, allevate nell'areale di produzione e iscritte ad apposita anagrafe già prevista per legge</p> <p>L'alimentazione delle bufale in lattazione è costituita da foraggi freschi e/o conservati provenienti per più del 50% dalla zona di produzione, 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 (<i>Onobrychis viciaefolia</i>); Sulla (<i>Hedysarum coronarium L.</i>); Trifoglio resupinato (<i>Trifolium resupinatum</i>); Trifoglio squarroso (<i>Trifolium squarrosum L.</i>); Trifoglio alessandrino (<i>Trifolium alexandrinum</i>); Veccia (<i>Vicia sativa</i>); Bromo catartico (<i>Bromus catharticus</i>); Ginestrino.</p> <p>In aggiunta, è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'addizione con integratori minerali e vitaminici consentiti.</p> <p><b>Alimenti ammessi</b></p> <p>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.</p> <p>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 ≤ 4,3 per le graminacee e ~ 4,5 per le leguminose.</p> <p><b>Alimenti vietati</b></p> <p>È vietato l'utilizzo di foraggi riscaldati per fermentazione;</p> <p>È vietato l'impiego delle sottoelencate essenze di origine vegetale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– colza, ravizzone, senape, fieno greco, foglie di piante da frutto e non, aglio selvatico, coriandolo;</li> <li>– finocchi, cavolfiore, cavoli, rape ed altre crucifere;</li> <li>– vinacce, raspi e vinaccioli;</li> <li>– foglie e colletti di barbabietole, borlande;</li> <li>– buccette e semi di pomodoro, residui della lavorazione dell'industria conserviera;</li> <li>– sansa di olive;</li> <li>– pastazzo di agrumi (fresco ed insilato);</li> <li>– semi di veccia (comprese le svecciatore), di fieno greco, di colza, di ravizzone;</li> <li>– sottoprodotti della lavorazione del riso: lolla, pula, puletta, farinaccio, gemma e grana verde;</li> <li>– farine di estrazione, pannelli ed expeller di arachidi, colza, ravizzone, semi di pomodoro, babassu, neuk, cocco, tabacco, sesamo, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci;</li> <li>– amminoacidi ramificati, peptidi, lisati proteici, isoacidi;</li> <li>– olii di semi di oleaginose.</li> </ul>
<p><b>Organismi di tutela</b></p>	<p><b>Consorzio Tutela Ricotta di Bufala Campana DOP</b>  Reggia di Caserta - Regie Cavallerizze  Via Gasparri 1, 81100 Caserta – IT  Tel: +39 0823 424780</p>	

	<p>Fax: +39 0823 452782  email: <a href="mailto:info@ricottadibufalacampanadop.it">info@ricottadibufalacampanadop.it</a>  web: <a href="https://www.ricottadibufalacampanadop.it">https://www.ricottadibufalacampanadop.it</a></p>
Storia	<p>Il nome deriva dal latino <i>recocta</i> (cotta due volte), in quanto ottenuta dal secondo riscaldamento del siero residuale della cagliatura del formaggio</p> <p>Il Guadagno, docente dell' Università di Salerno, ha prodotto una importante ricerca storiografica, corredata di un'ampia bibliografia, dal titolo "<i>Memoria storica e localizzazione geografica</i>", relativa all'introduzione del bufalo in Campania ed alla trasformazione del suo latte, nella quale ricorda come il bufalo nostrale, discendente dal bufalo indiano, sia giunto in Italia nell'VIII sec al seguito delle orde barbariche che, nelle aree balcaniche, lo avevano inserito nella loro economia; questa penetrazione è storicamente accertata e datata (Paolo Diacono, <i>Historia Longobardorum</i> (ed. Waitz), in <i>Monumenta Germaniae Historica, Scriptores rerum longobardicarum et italicarum saec. VI-IX</i>, (Hannover 1878), IV, 10.)</p> <p>Nella loro penetrazione sul suolo nazionale i bufali hanno incontrato nei territori del sud Italia le condizioni ambientali più rispondenti alle loro necessità: nelle aree tra Mondragone ed il Volturno, nel X-XI sec, si sviluppò il fenomeno dell'<i>impaludamento</i>, così il bufalo trovò un habitat ideale e il latte bufalino sostituì quello vaccino nella preparazione di quel <i>laudatissimum caseum</i> del Campo Cedicio, citato da Plinio il Vecchio (Plinio, <i>Naturalis Historia</i>, XI 241)</p> <p>Nel XIII sec la diffusione del bufalo è documentata in Capitanata, nel Salernitano, Sicilia e plaghe pontine oltre che in altre zone d'Italia</p> <p>Una delle prime citazioni della ricotta, associata alla mozzarella e ad altri latticini è fatta in un libro di cucina pubblicato nel 1570 da Bartolomeo Scappi, cuoco della <i>Corte papale</i> dove pervenivano specialità da ogni parte d'Italia e d'Europa, che cita "...<i>capo di latte, butiro fresco, ricotte fiorite, mozzarelle fresche et neve di latte...</i>" (Scappi B., <i>Opera</i>, (Venezia 1570), c. 275r.)</p> <p>Documenti d'archivio risalenti al XVII sec, confermando quanto riferito dallo Scappi, evidenziano che a fianco dei tipici prodotti del caseificio bufalino, sul mercato capuano "<i>affluiscono provole e mozzarelle affumicate nonché ricotte di vacca e di bufala salate ed affumicate</i>" (Biblioteca del Museo Campano di Capua, "<i>Archivio Storico di Capua</i>", fasc. 159: <i>Libro delle Assise della città di Capua</i>, passim)</p> <p>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 "<i>Del latte e dei suoi derivati</i>" pubblicata nella Nuova Enciclopedia Agraria, descriveva in sintesi come si produceva allora la ricotta di bufala: "<i>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</i>"</p> <p>Forse, anche per la minor attenzione che da sempre la ricotta suscita soprattutto a livello di indagine statistica (spesso inglobata genericamente nei prodotti freschi, nonostante la sua produzione nell'area campana sia documentata da tempo) la Ricotta di Bufala non è citata tra i derivati del latte censiti nel <i>Censimento generale dell'agricoltura</i> del 1937</p> <p>In un suo studio sulla <i>Ricotta</i>, il Savini nel 1950 cita anche la Ricotta di Bufala: "<i>nella campagna romana e casertana, dove esiste caseificio bufalino, il siero residuale serve pure alla preparazione della ricotta. Questa però non viene posta in commercio, ma veniva utilizzata dai contadini e dagli operai delle varie aziende. Il sapore di questa ricotta è gradevole allorché è freschissima, ma inferiore a quello della ricotta di pecora e come questa si altera rapidamente e con facilità</i>". Le poche parole di Savini documentano la scarsa attenzione ad un prodotto allora di scarso peso commerciale, ma comunque ben presente nei consumi delle popolazioni locali</p> <p>Occorre arrivare al 1983 con i lavori di Mincione <i>et al</i> per trovare un'attenzione specifica al modo di produrre la <i>Ricotta di Bufala</i> ed alla sua composizione (Mincione B., Spagna Musso S., Di Matteo M., Coppola S., 1983. <i>La ricotta di bufala: caratteristiche chimiche, microbiologiche e nutritive</i>. Il Latte, 8, 786-792)</p>

Descrizione		Ricotta di Bufala Campana
Classificazione	Categoria	DOP
	Prodotto	Preparazione casearia
	Materia prima	Siero
	Lattifera	Bufala
	Trattamento siero	Intero, Crudo, Termizzato o Pastorizzato, De-lattosato (eventualmente)
	Temperatura di Coagulazione	n.a.
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Ricotto
	Stagionatura	Freschissimo, fresco
	Conten. Grasso	Magro=Grasso

Geometria forma (a stagionatura minima)	Aspetto	Tronco piramidale, o tronco conica
	Facce Dimensioni (cm)	n.d.
	Scalzo Dimensioni (cm)	n.d.
Peso (a stagionatura minima)	Kg	< 2,0 Nel caso in cui il prodotto sia ceduto per essere utilizzato come ingrediente di prodotti trasformati sono ammesse confezioni fino a 40 Kg
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	n.a.
	Colore	Bianco porcellana
	Spessore	n.a.
	Consistenza	n.a.
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco porcellana A differenza di quanto accade nei prodotti lattiero caseari di vacca e pecora, l'assenza di $\beta$ -carotene nel latte di bufala è fra le cause del tipico colore <i>bianco porcellana</i> del latte e dei prodotti caseari bufalini, fra cui la ricotta
	Struttura	Morbida, granulosa, umida
Odore/Aroma	Intensità	Poco intenso
	Persistenza	Abbastanza persistente
	Riconoscimenti	Fragrante, di latte e crema di latte 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
	Retrogusto	n.a.
Sapore	Dolce Salato Acido, Amaro	Caratteristico, fresco e delicatamente dolce
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, granulosa (ma non sabbiosa), oppure "liscia" (se omogeneizzata), umida, poco adesiva
Principali caratteristiche fisico-chimiche	Grasso (% s.s.)	20÷45% L'abbassamento del valore minimo di contenuto di "Grasso % s.s." (al 20%) è il risultato della possibilità di utilizzare siero con ridotto contenuto di grasso (senza aggiungere latte e/o panna) per accontentare la richiesta di una fascia crescente di consumatori che vuole bilanciare nutrizione e piacere gastronomico, senza allontanarsi dall'atteso aspetto olfatto-gustativo
	Grasso (% s.t.q.)	4÷12% L'abbassamento del valore minimo di contenuto di "Grasso % s.t.q." della ricotta (al 4%) è la naturale conseguenza della diminuzione del valore del "Grasso (% s.s.)"
	Umidità	< 80% L'aumento del valore massimo di umidità ammissibile (75% prec.) è legato fisiologicamente alla riduzione significativa del limite minimo di grasso
	Acido lattico	≤ 0,4% L'aumento del valore massimo del livello massimo di acido lattico dal precedente 0,3 % è la conseguenza della scelta di rendere indipendente il processo di produzione della «Ricotta di Bufala Campana DOP» da quello della «Mozzarella di Bufala Campana DOP» che, al completamento della maturazione della cagliata, produce solo «siero acido»

	<b>Sodio</b>	<p>≤ 0,4%</p> <p>L'aumento del valore del contenuto massimo di Sodio (Na) (0,3 % prec.) è funzionale alla possibilità di ottenere un prodotto con adeguate caratteristiche di sapidità anche quando si riduce il tenore di grasso</p>
--	--------------	---

<b>Utilizzo</b>		<b>Ricotta di Bufala Campana</b>
<b>Utilizzo</b>	<b>In tavola</b>	<p>Può essere gustata da sola per apprezzarne in pieno la fragranza, ma anche come antipasto, lavorata con erbe aromatiche ed accompagnata a crostoni di pane</p> <p>Ideale consumata con contorno di verdure di stagione, ma ottima anche tal quale, per freschi spuntini insaporiti con erbe aromatiche</p> <p>Non va mai consumata fredda, ma a temperatura ambiente; si consiglia di provarla nei numerosi caseifici della zona di produzione dove è possibile assaporarla ancora calda</p>
	<b>In cucina</b>	<p>Protagonista versatile ed eclettica di appetitose vivande che spaziano dall'antipasto al dessert</p> <p>Aggiunge un tocco inimitabile sia alle ricette tipiche partenopee (<i>pastiera</i>, <i>lasagna</i>, <i>sfogliatella</i>), sia ai piatti della tradizione mediterranea (es. sughi e condimenti, tortelloni di magro, cannelloni, gnocchi agli spinaci, frittate, pizze, crostate, torte dolci e salate, ...)</p>
<b>Abbinamenti</b>	<b>Vino</b>	<p>L'abbinamento consigliato per il prodotto tal quale è con vini bianchi leggeri e fruttati</p> <p>Nelle preparazioni gastronomiche a base di Ricotta di bufala campana si seguono le regole di abbinamento delle ricette elaborate</p>
	<b>Verdure</b>	<p>Numerosi gli abbinamenti con ortaggi e verdure cotte</p>
	<b>Pane</b>	

<b>Produzione</b>		<b>Ricotta di Bufala Campana</b>				
<b>Periodo produzione</b>		Tutto l'anno				
<b>Materia prima:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siero di latte</li> <li>• Latte di bufala</li> <li>• Panna di bufala</li> <li>• Sale</li> </ul>	<b>Lattifere</b>	<b>Vacca</b>	<b>Pecora</b>	<b>Capra</b>	<b>Bufala</b>	
	<b>% q.tà</b>	-	-	-	100	
	<b>Provenienza</b>	<p>Allevamento</p> <p>Proveniente dalla lavorazione del latte di bufala di <i>Razza Mediterranea</i></p>				
	<b>Caratteristiche</b>	<p>Le operazioni di produzione di latte, di siero e di panna fresca che concorrono alla produzione della "Ricotta di Bufala Campana" nonché le operazioni di produzione e confezionamento <b>devono avvenire nel territorio di produzione al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo e per non alterare la qualità del prodotto</b></p> <p>La materia prima per la produzione della «Ricotta di Bufala Campana DOP» è costituita dal «<b>primo siero</b>» (o «<b>siero dolce</b>») derivante dal meccanismo di spurgo dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione della «Mozzarella di Bufala Campana DOP», <b>raccolto prima del completamento della maturazione della cagliata</b> (il «<i>siero acido</i>» ottenuto dopo il completamento della maturazione della cagliata non può essere utilizzato per la produzione di «Ricotta di Bufala Campana DOP»)</p> <p>La specificità del prodotto 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: 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. Il <b>primo siero</b> ha anche caratteristiche aromatiche che derivano dal siero-innesto naturale utilizzato nella produzione di mozzarella di bufala, siero-innesto le cui caratteristiche, anche aromatiche, si trasferiscono in quota proporzionale nel siero dolce che sarà utilizzato per la produzione della «Ricotta di Bufala Campana DOP» (il siero-innesto contiene infatti sia composti aromatici propri del latte, sia composti non presenti nel latte in quanto prodotti dalla microflora autoctona durante la produzione del siero-innesto medesimo)</p> <p>Gli ingredienti (siero, latte, panna) destinati alla produzione di «Ricotta di Bufala Campana DOP <b>senza lattosio</b>» devono essere sottoposti a <b>idrolisi</b> preventiva del lattosio.</p> <p>Il siero derivato dalla produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP deve essere trasformato in «Ricotta di Bufala Campana DOP» <b>entro 24 ore dalla separazione dalla</b></p>				

		<b>cagliata.</b>
	<b>Trattamenti Termici</b>	Qualora la trasformazione immediata del siero non fosse possibile, il siero deve essere sottoposto a trattamenti di stabilizzazione ( <b>pastorizzazione, termizzazione e/o refrigerazione</b> ) con tecniche e tempi tali da evitare comunque la sua acidificazione oltre il valore massimo stabilito
	<b>Aggiunte</b>	È ammessa l'aggiunta di <b>latte di bufala crudo, termizzato o pastorizzato</b> , proveniente dalla zona di produzione in misura massima del 6% della massa del <i>primo siero</i> È ammessa l'aggiunta di <b>panna fresca di siero di latte di bufala</b> proveniente dalla zona di produzione nella misura massima del 5% della massa del <i>primo siero</i> . Tale procedimento (non obbligatorio) serve per aumentare la consistenza della ricotta e favorirne anche la <i>cavatura</i> (estrazione) È ammessa l'aggiunta in caldaia di <b>sale (NaCl)</b> in misura massima di 1 kg per 100 kg di <i>primo siero</i> , o miscela di siero con latte e/o panna fresca. L'aggiunta di sale direttamente al siero non solo conferisce maggior sapidità al prodotto, ma influenza anche i processi di denaturazione e aggregazione delle proteine e quindi la consistenza del prodotto
<b>Coagulazione</b>	<b>Preparazione</b>	Il <b>primo siero</b> al termine della sua estrazione, o dopo un trattamento di stabilizzazione e stoccaggio inferiore alle 24 ore, viene inviato in caldaie destinate specificatamente alla produzione della "Ricotta di Bufala Campana DOP" L'eventuale aggiunta di latte di bufala e panna fresca può avvenire sia prima dell'inizio del riscaldamento, sia anche a riscaldamento avviato
	<b>Tipologia</b>	Acido-termica
	<b>Temperatura</b>	Il riscaldamento può avvenire per iniezione diretta di vapore, o per scambio indiretto di calore Dopo aver raggiunto una temperatura media di <b>82°C</b> , per favorire il processo di coagulazione delle proteine è <b>ammessa l'aggiunta</b> di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• quantità variabili di "<i>cizza</i>" (<b>siero innesto naturale</b> derivante da precedenti lavorazioni di mozzarella di bufala campana avvenute nelle aziende ubicate nella zona di produzione),</li> <li>• <b>acido lattico o acido citrico</b> al fine di modificare l'acidità del mezzo e quindi facilitare l'ottenimento della ricotta</li> </ul> Si completa la fase di riscaldamento fino al raggiungimento di una temperatura non superiore a <b>96°C</b> : il calore determina la denaturazione delle proteine e la loro aggregazione (flocculazione) formando di un coagulo morbido e fine che inizia ad affiorare immediatamente alla superficie grazie alla presenza del grasso
	<b>Tempo</b>	L'affioramento del coagulo avviene in qualche minuto
<b>Estrazione</b>	La separazione della ricotta dal liquido residuo (" <i>scotta</i> ") può essere effettuata: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>manualmente</b>: utilizzando un mestolo forato e deponendo direttamente il coagulo umido nelle caratteristiche fiscelle di materiale plastico per uso alimentare, o nelle tele, dove si completa la separazione dalla <i>scotta</i> assumendo la consistenza definitiva.</li> <li>• <b>meccanicamente</b>: con l'uso di appositi estrattori che ne consentono il drenaggio rapido e l'immediato confezionamento a caldo (con temperatura &gt; 60 °C) riducendo così il tempo in cui la ricotta in fase di sgrondo resta a contatto con l'ambiente preservandola da una eventuale post-contaminazione ambientale</li> </ul>	
<b>Salatura</b>	Alla ricotta <b>estratta e sgrondata manualmente</b> è consentita l'aggiunta diretta del sale, in quantità tale da rispettare il valore massimo del contenuto di sodio ammesso nel prodotto ( $\leq 0,4 \text{ g} / 100 \text{ g}$ di prodotto). Ciò consente di potere dosare con maggiore accuratezza il contenuto di sale nel prodotto finito in quanto si tratta di una semplice operazione di miscelazione; nel caso di aggiunta del sale alla materia prima in caldaia, il contenuto di sale della ricotta è invece la risultante di fenomeni più complessi (es. quantità di umidità del prodotto, interazioni NaCl-proteine) gestibili in modo meno riproducibile	
<b>Raffreddamento</b>	Qualora la ricotta <b>non venga immediatamente confezionata</b> ( <i>estrazione "manuale" della scotta</i> ), deve essere raffreddata in cella frigorifera fino a raggiungere la temperatura di + 4 °C Qualora invece la ricotta <b>venga immediatamente confezionata</b> ( <i>estrazione "meccanica" della scotta</i> ) il raffreddamento prosegue fino a raggiungere la temperatura di + 4 °C in cella frigorifera, o in bagno di acqua e/o ghiaccio, oppure usando altri sistemi di raffreddamento funzionali ad accelerare la velocità di raffreddamento (es. passaggio delle confezioni in tunnel raffreddato con aria fredda a circolazione forzata a temperatura anche negativa, vapori di azoto, o anidride carbonica ecc.) senza tuttavia determinare congelamento e modificazioni delle caratteristiche strutturali del prodotto (es. assenza di consistenza sabbiosa)	
<b>Conservazione</b>	<b>Ricotta di Bufala Campana</b> con dizione "fresca": $\leq 7$ gg dalla data di produzione <ul style="list-style-type: none"> <li>• attribuita <b>automaticamente al prodotto estratto manualmente</b> (con il solo trattamento termico di coagulazione delle proteine della materia prima), oppure</li> <li>• attribuita <b>con scelta del produttore di limitarne a 7 gg la shelf life</b> nonostante la possibilità di avere una maggiore conservabilità del prodotto ottenuta con <i>estrattori meccanici</i>, e <i>temperatura &gt; 60°C</i></li> </ul> <b>Ricotta di Bufala Campana senza alcuna dizione:</b> $\leq 30$ gg dalla data di produzione ( $\leq 21$ gg prec) per	

	<p>allargare il mercato di commercializzazione del prodotto. Questo valore di <i>shelf life</i> è stato definito grazie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• all'aumento della temperatura massima di processo (da 92 a 96 °C),</li> <li>• dall'utilizzo di tecnologie più efficaci sviluppate dalle aziende (es. <i>pastorizzazione</i>)</li> <li>• dalla possibilità di effettuare un trattamento termico della ricotta già sgrondata dalla scotta, <b>eventualmente</b> preceduto da un'operazione facoltativa di <b>lisciatura</b>. o <b>omogeneizzazione</b> (per conferirle un aspetto più cremoso)</li> </ul>
<b>Confezionamento e Marchiatura</b>	<p>La "Ricotta di Bufala Campana DOP" <b>deve essere confezionata</b> esclusivamente nello stabilimento di produzione, sia per motivi di sicurezza alimentare che di certezza dei controlli da parte dell'ente preposto alla DOP: possono essere usati carta, contenitori in plastica o altri materiali idonei al contatto con gli alimenti e, a seconda dei materiali, la chiusura delle confezioni può essere realizzata <i>con avvolgimento</i>, o per termosaldatura, eventualmente anche sottovuoto</p> <p>Sulla confezione si trovano: la <i>denominazione</i> del prodotto ("Ricotta di Bufala Campana" in lingua italiana), il <i>logo</i> relativo alla denominazione (<i>marchio</i> del prodotto), il <i>riferimento Comunitario DOP</i> (nome e simbolo), le informazioni relative ai requisiti di legge, l'eventuale dicitura "<b>fresca</b>" – se il prodotto è destinato ad essere consumato entro 7 giorni -, o "<b>senza lattosio</b>". È vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista, ivi compresi aggettivi comunque elogiativi del prodotto (es. fine, scelto, extra, selezionato, superiore, genuino, ...)</p>
<b>Nota</b>	<p>Una variante molto apprezzata, <b>ma non certificata DOP</b>, della Ricotta di bufala è la tipologia "<b>essiccata</b>"</p> <p>Ha pasta compatta, viene stagionata per almeno un mese in forme di stagno e, successivamente, su assi in locale idoneo per altri 30 giorni, fino alla comparsa di muffe superficiali che devono essere asportate. Diventa così un succulento ingrediente adatto per insaporire sughi e minestre</p>

μπ

