

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**

2. Nome geografico abbinato:

3. Provincia/e:

Puglia

4. Sinonimi e termini dialettali

6. Descrizione sintetica prodotto, confezionamento e periodo di produzione:

La ricotta ha forma troncoconica con diametro medio di 8 –15 cm e altezza di 5 – 18 cm. La superficie è di colore bianco e presenta piccoli solchi impressi dalla fiscella. Il colore della pasta è bianco, la struttura è cremosa e poco consistente, il sapore leggermente dolce e l'odore delicato. E' prodotta tutto l'anno.

7. Territorio interessato

Puglia

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La lavorazione della ricotta è contemporanea a quella di altri formaggi a pasta filata ottenuti da siero di latte vaccino, pecorino, caprino e misto, eventualmente addizionato con latte delle specie predette nella ragione di 4-12 l/ql e di siero.

Quest'ultimo viene filtrato, mediante *colino a rete*, al fine di eliminare eventuali residui di cagliata. La lavorazione avviene in *caldaie di rame rossa stagnata*, di acciaio inossidabile, con o senza intercapedine.

La massa, sotto lenta agitazione realizzata con uno *spino di legno (ruotolo)*, è portata a 70 °C circa con riscaldamento a fuoco diretto.

Si addiziona il latte (vedi sopra) ed eventualmente il sale grosso (0.3-0.5 Kg/ql e).

Successivamente si porta la temperatura a 83-95 °C, per ottenere l'affioramento dei fiocchi di proteine coagulate.

La "schiuma" che si forma durante il riscaldamento, è allontanata prima di procedere all'estrazione della ricotta.

Con l'affioramento, si arresta sia l'agitazione che il riscaldamento e si attende (5-10 minuti) per consentire il completo affioramento della massa coagulata.

In ultimo, il coagulo prende consistenza e si procede alla raccolta, tramite *schiumarola*, entro 5-10 minuti.

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

Caldaie di rame rossa stagnata, schiumarola, spino di legno (ruotolo), fiscelle tronco coniche di giunco o di plastica, piani di lavoro di legno.

10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La ricotta, in locali ben arieggiati e freschi, è posta nelle fiscelle di plastica e lasciata spurgare a temperatura ambiente (18-20 °C) su tavoli di legno inclinati.

In seguito il prodotto è pronto per il consumo o per una breve conservazione di 1-2 giorni.

Può essere consumata subito (vendute anche dopo 2-3 ore dalla produzione), a limite, anche prima della fine della fase di spurgo.

Il prodotto può essere commercializzato direttamente nelle fiscelle o estratto ed avvolto in carta "pergaminata".

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 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.

Si ritiene che una accurata pulizia degli attrezzi prima menzionati e dei materiali 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:

1. colino a rete fine,
2. caldaia di rame stagnato,
3. spino di legno (ruotolo),
4. schiumarola,
5. fiscelle di giunco,
6. tavoli di legno inclinati.

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

2. Nome geografico abbinato:

3. Provincia/e:

Regione Puglia

4. Sinonimi e termini dialettali

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.

Poiché si ritiene che il loro impiego garantisca la tradizionalità del prodotto finito ed il mantenimento del gusto e dei sapori tradizionali dello stesso

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 salubrità.

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

si veda il punto 7

9. Riferimenti normativi :

Norme igienico-sanitarie vigenti

9. Osservazioni dei Servizi Sanitari Regionali