

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:
2. Nome geografico abbinato:
3. Provincia/e:
4. Sinonimi e termini dialettali

RICOTTA MARZOTICA LECCESE

Provincia di Lecce

6. Descrizione sintetica prodotto:

La ricotta Marzotica ha forma tronco conica con altezza di 7-15 cm. E diametro medio di 10-15 cm.. La superficie è di colore verde. La struttura della pasta è friabile ed anelastica, il sapore è sapido con odore caratteristico.

7. Territorio interessato

Provincia di Lecce

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il *siero*, filtrato attraverso un colino a rete fine, è posto in caldaia (di rame stagnato) e viene riscaldato lentamente con fuoco diretto a temperatura di 78-82 °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". Lo *spurgo della scotta* avviene a 15-25 °C, su tavoli di legno inclinati o su tavoli analoghi, al fine di permettere al prodotto di acquisire la forma finale. Durante la *fase di posa* della ricotta nelle fiscelle si aggiunge "sale fino" a strati in piccole quantità.

Quando la ricotta raggiunge il giusto grado di consistenza si procede "*all'inerbimento*", che consiste nel far aderire alla superficie della forma uno strato di erbe della zona (gramigna, lolium ecc.). L'operazione viene eseguita facendo rotolare per diverse volte la forma nello strato di erbe, fino a quando la superficie non ne è quasi completamente ricoperta.

Il periodo di produzione è primaverile, da metà febbraio a maggio.

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, erbe della zona (gramigna, lolium ecc.).

10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La stagionatura, che dura dai 10 ai 20 giorni, avviene in locali ben arieggiati e freschi, con temperatura compresa fra 11 e 14 °C ed U.R. tra il 60 e l'85 %.

Dopo l'inerbimento, segue un ulteriore periodo di stagionatura di circa 10 giorni; il consumo può avvenire nei mesi successivi.

All'atto della vendita il prodotto è sistemato all'interno di sacchetti di plastica non forati.

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 marzotica 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, erbe della zona (gramigna, lolium ecc.).

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:

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,
7. erbe della zona (gramigna, lolium ecc.).

14. Annotazione della deroga

SI

REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA 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 MARZOTICA LECCESE
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	Provincia di Lecce
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, erbe della zona (gramigna, lolium ecc.).
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

--