

**REGIONE PUGLIA**  
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO ED AMBIENTALE

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

Scheda A)

N. 05	CATEGORIA: FORMAGGI
-------	---------------------

1. Denominazione del prodotto: RICOTTA SALATA o MARZOTICA
2. Nome geografico abbinato:
3. Provincia/e: **Bari – Brindisi – Foggia - Taranto**
4. Sinonimi e termini dialettali: R' COTTA TOST

6. Descrizione sintetica prodotto:

<p><b>La ricotta salata o marzotica ha forma tronco conica o cilindrica con altezza di 20 cm e diametro medio di 15 cm. La superficie è di colore bianco o può assumere colore bruno qualora coperta da uno strato di crusca. La struttura della pasta è friabile e anaelastica, il sapore salato con vago ricordo di siero di partenza. Viene generalmente utilizzata come prodotto da grattugia.</b></p>
--

7. Territorio interessato

<b>Bari – Brindisi – Foggia - Taranto</b>
---

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

<p><b>Il siero, filtrato attraverso un colino a rete fine, è posto in una caldaia di rame stagnato (“la calaredd”) o in acciaio e riscaldato lentamente mediante fuoco diretto a 78 – 82 gradi centigradi, agitando la massa con uno spino di legno (“u retl”) o in acciaio. All'affioramento delle proteine coagulate sono interrotti agitazione e riscaldamento. Dopo una sosta di circa 15 minuti la massa è portata rapidamente all'ebollizione per 5 minuti. In seguito, entro 10 – 15 minuti, la massa affiorata è raccolta con schiumarola (“cucchiaredd”) è posta in fiscelle di plastica. Lo spurgo della scotta avviene a 15 – 25 °C su tavoli di legno inclinati (“U Magne”) o su tavoli analoghi al fine di permettere al prodotto di acquisire la forma finale. Estratte le forme dalle fiscelle sono cosparse di sale fino a mano e su tutta la superficie.</b></p> <p><b>In alcune zone si procede “all'incruscamento” che consiste nel fare aderire alla superficie della forma un uniforme strato di crusca di grano duro. L'operazione è effettuata facendo rotolare per diverse volte la forma nella crusca fino a quando la superficie non è completamente ricoperta. Segue un periodo di stagionatura di almeno un mese e il consumo deve avvenire non oltre 10 – 12 mesi</b></p>
--

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

Caldaie di rame stagnato (caccavo); bastone di legno (ruotolo); schiumarola o cucchiarell'; fiscelle di giunco .
--

10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

<p><b>I locali di produzione sono quelli tipici della produzione dei diversi tipi di formaggio. La stagionatura che dura da 10 a 20 giorni avviene in locali sotterranei “u casler” grotte naturali situate nella roccia della murgia, al di sotto cioè del piano di campagna con temperatura costante compresa tra 11 – 14 °C e UR tra 60 – 85% . Spesso tali locali sono artificiali molto simili per condizioni a quelli naturali.</b></p>
---

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

**La produzione è legata a tradizioni culinarie delle campagne pugliesi “ Case Padronali” . La ricotta forte o marzotica è inserita tra i prodotti tipici nell’ambito del prodotto strategico del C.N.R. “ I prodotti caseari del Mezzogiorno”.**

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

I pericoli derivanti da inquinamento del latte crudo vengono ovviati attraverso una particolare igiene della mungitura e del personale addetto, evitando che il latte venga a contatto con fonti di inquinamento e lavorando lo stesso subito dopo la mungitura.

Tutti i materiali di contatto, compresi quelli in legno, vengono sistematicamente lavati, così come i locali nei quali si svolge l’attività di lavorazione.

13. Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede deroga alla normativa igienico-sanitaria per conservare la tipicità del prodotto, in termini soprattutto di gusto e di sapore, in relazione all’utilizzo di: latte crudo di pecora e/o vacca, caldaia in rame stagnato, schiumarola, bastoni in legno, fiscelle in giunco.

14. Annotazione della deroga            SI

**ASSESSORATO AGRICOLTURA,FORESTE,CACCIA E PESCA  
SETTORE I.C.A.**

**Scheda di deroga di cui all'art. 8, comma 2 del D.L.vo n. 173/1998**

**Scheda B)**

<b>N. 05</b>	<b>CATEGORIA: FORMAGGI</b>
--------------	----------------------------

1. Denominazione del prodotto: **RICOTTA SALATA o MARZOTICA**
2. Nome geografico abbinato:
3. Provincia/e: **Bari – Brindisi – Foggia - Taranto**
4. Sinonimi e termini dialettali: **R' COTTA TOST**

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

Viene presentata richiesta di deroga per l'utilizzo nel processo di produzione dei seguenti materiali: latte crudo di pecora e/o vacca, caldaia in rame sagnato, schiumarola, bastoni in legno, fiscelle in giunco, poichè si ritiene che ciò garantisca il mantenimento del gusto e del sapore tradizionale del prodotto.
--

7. Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali:

La sicurezza del processo dal punto di vista igienico-alimentare è garantita da alcuni accorgimenti adottati nelle varie fasi di produzione. I problemi individuati nell'utilizzo del latte fresco e del materiale legnoso utilizzati nel processo di produzione vengono superati attraverso un controllo iniziale del latte fresco, anche ai sensi del DPR 54/97, e che deve comunque provenire da allevamenti indenni da malattie infettive, rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene della mungitura, del personale e sanificazione del materiale utilizzato nelle varie fasi di lavorazione, igiene dei locali) ed effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino evidenti anomalie in termini di odore, colore o presenza di corpi estranei.
---

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

Il processo produttivo sopra descritto e i controlli visivi successivi garantiscono la rispondenza del prodotto ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti.
---

9. Riferimento notmativi:

Legge 283/62 e DPR 327/80 (norme igiene alimenti e bevande), Dir. 93/43 (igiene degli alimenti e delle bevande), D.Lgs 155/97 (Decreto di applicazione Dir. 93/43), Circ. Min. Sanità n. 11/98 (applicaz. Decr. 155/97), D. Lgs 173/98 (individuazione prodotti tradizionali) Decr. 350/99 (Regolam. recante norme per individuaz. prodotti tradizionali).
--

9. Osservazioni dei Servizi Sanitari Regionali

--