



23A02391

PROVVEDIMENTO 18 aprile 2023.

**Registrazione della modifica del disciplinare della DOP «Ricotta di Bufala Campana» ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.**

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV  
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 Novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 186 del 24 marzo 2023 è stato pubblicato il regolamento di esecuzione (UE) 2023/677 della Commissione del 17 marzo 2023 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Ricotta di Bufala Campana»;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il relativo disciplinare di produzione affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della DOP «Ricotta di Bufala Campana» nella stesura risultante a seguito della pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 86 del 24 marzo 2023 del regolamento di esecuzione (UE) 2023/677 della Commissione del 17 marzo 2023.

I produttori che intendono porre in commercio la DOP «Ricotta di Bufala Campana» sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 18 aprile 2023

*Il dirigente:* CAFIERO

ALLEGATO

#### DISCIPLINARE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «RICOTTA DI BUFALA CAMPANA»

## Art. 1.

*Denominazione*

La denominazione di origine protetta «Ricotta di Bufala Campana» è riservata esclusivamente a quel prodotto lattiero caseario, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

## Art. 2.

*Descrizione e caratteristiche del prodotto*

La DOP «Ricotta di bufala Campana», è un prodotto lattiero caseario ottenuto per coagulazione al calore delle proteine, caratterizzato da un elevato contenuto in acqua.

All'atto dell'immissione al consumo, la DOP «Ricotta di Bufala Campana» presenta le seguenti caratteristiche:

*Caratteristiche fisiche:*

- forma: tronco piramidale o tronco conica peso: fino a 2.000 grammi;
- colore: bianco porcellana;
- aspetto esterno: assenza di crosta;
- consistenza: morbida, granulosa, ma non sabbiosa.

*Caratteristiche chimiche:*

- grasso sulla sostanza secca: minimo 20%;
- grasso: non inferiore al 4% stq;
- umidità: non superiore a 80%;
- acido lattico: inferiore o uguale a 0,4;
- contenuto in sodio: inferiore o uguale a 0,4;

*Caratteristiche organolettiche:*

- sapore: caratteristico, fresco e delicatamente dolce;
- odore: fragrante di latte e crema.

## Art. 3.

*Zona di produzione*

La zona di produzione della DOP «Ricotta di Bufala Campana» comprende il territorio amministrativo di seguito specificato:

## Regione Campania

Provincia di Benevento: l'intero territorio dei comuni di Limatola, Dugenta, Amorosi.

Provincia di Caserta: l'intero territorio.

Provincia di Napoli: l'intero territorio dei comuni di Acerra, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Giugliano in Campania, Mugnano di Napoli, Pozzuoli, Qualiano;

Provincia di Salerno: l'intero territorio.

## Regione Lazio

Provincia di Frosinone: 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.

