

# CAMERA DEI DEPUTATI

N. 3909

## PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa del Deputato CERVONE

*Presentata il 15 marzo 1967*

Riconoscimento della denominazione « Ricotta romana » quale formaggio tipico da latte-siero e determinazione delle sue caratteristiche merceologiche

ONOREVOLI COLLEGHI! — La legge 10 aprile 1954, n. 125, concernente la « tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi » ed il successivo decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1269, concernente il « riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi » non hanno previsto la produzione della « ricotta romana ».

La mancanza di una normazione e disciplina fa sì che a chiunque è consentito fabbricare ricotta mista, impiegando nel processo di fabbricazione qualsiasi sottoprodotto proveniente dall'industria lattiero-casearia: latte in polvere, siero di latte vaccino con modesta ag-

giunta di latte di pecora, ecc., con conseguente grave danno sia per i più onesti e autentici produttori, sia per i consumatori che comprano un prodotto che non presenta le caratteristiche necessarie.

È da rilevare che la FAO ha accettato la classificazione della « ricotta romana » tra i formaggi da latte-siero.

Allo scopo di dare una disciplina giuridica a tale importante produzione del settore agricolo lattiero-caseario e per tutelare il tradizionale prodotto noto a tutti come « ricotta romana » e tanto apprezzato dai consumatori, ci onoriamo di presentare la seguente proposta di legge, certi del vostro consenso.

## PROPOSTA DI LEGGE

### ART. 1.

È riconosciuta la denominazione « ricotta romana ». Essa è classificata quale formaggio da siero di latte di pecora, prodotta nelle zone geografiche dei formaggi pecorino fabbricati con puro latte di pecora di cui alla legge 10 aprile 1954, n. 125, ed al decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1269.

ART. 2.

Per « ricotta romana » intendesi quel prodotto ottenuto mediante rapida ricottura del siero di latte di pecora (primo residuo dalla lavorazione dei formaggi pecorino) da 80 a 90 gradi, con esclusione di qualsiasi aggiunta di altre sostanze compresi gli additivi autorizzati per i formaggi.

ART. 3.

*Standard* della « ricotta romana »: formaggio da latte-siero; prodotto utilizzato per la fabbricazione: siero di latte di pecora; addizioni autorizzate: nessuna; tipo: fresco da tavola; forme: a tronco di cono da chilogrammi 0,300 a chilogrammi 2,500 con variazioni in più o in meno a seconda dei mezzi tecnici di produzione; pasta: soffice di colore bianco; tenore minimo in materia grassa sull'estratto secco: 50-55 per cento; tenore massimo di umidità: 60 per cento; metodo di fabbricazione — coagulazione: naturale; trattamento termico: ricottura a 80-90 gradi; processo di fermentazione: nessuno; processo di maturazione: nessuno.