

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

6. Descrizione sintetica prodotto:

Il Pecorino è di forma cilindrica (diametro 20-30 cm, scalzo di 6-12 cm) a piatti piani. Il formaggio fresco ha una crosta sottile di colore giallo dorato ed ha impressa l'impronta della fiscella. La pasta è morbida, con leggera occhiatura irregolare e multiforme; presenta colore giallo chiaro, odore delicato, sapore dolce o lievemente sapido. Il Pecorino stagionato ha crosta spessa di colore nocciola più o meno intenso in funzione del tempo di stagionatura. La pasta è tenace, asciutta, con occhiatura più accentuata. Il colore giallo intenso, l'odore pronunciato mentre il sapore è marcato, a volte piccante.

7. Territorio interessato

Regione Puglia

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte crudo di pecora, viene filtrato direttamente in caldaie di rame stagnato attraverso teli di cotone a trama fine o un colino a rete fine, è portato, a fuoco diretto, a 36-37°C, viene addizionato di caglio liquido di vitello, capretto o agnello prodotto generalmente in azienda. La coagulazione avviene in 30-45 minuti e dopo 15 minuti circa di rassodamento, il coagulo è rotto con uno spino di legno (ruotolo) fino alla dimensione di fava o di pisello. La cagliata è lasciata a riposo per qualche minuto e spinta manualmente sul fondo della caldaia. Successivamente viene estratta manualmente o con schiumarola e trasferita in fiscelle di giunco (fische) o di plastica, poste a spurgare su ripiani di legno inclinati. Le forme sono pressate manualmente per favorire lo spurgo nei successivi 30-40 minuti. In seguito, per il prodotto fresco, le stesse sono immerse per qualche secondo nella scotta a 80-85°C, dopo la scottatura, le forme sono rivoltate nel canestro, pressate leggermente e lasciate spurgare per circa 24 ore a temperatura ambiente su tavoli di legno.

La salatura è eseguita a secco cospargendo con sale grosso dapprima il piatto superiore ed, il giorno successivo, la superficie rimanente. Le forme, ancora nelle fiscelle, sono lasciate sotto carico per due – tre giorni, cambiandole di posizione nella pila.
Successivamente vengono tolte dalla fiscella e portate nei locali di stagionatura.

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

Latte di pecora, sale, caglio liquido di capretto, agnello o vitello, sale grosso, olio, aceto, teli di cotone a trama fine, colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), schiumarola, fiscelle di plastica o giunco, ripiani di legno.

10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Locali in muratura freschi con tavolieri di legno, le forme stagionano per 2 mesi (Pecorino fresco) e 6-8 mesi (Pecorino stagionato). Durante il primo periodo, ogni 3-4 giorni le forme sono rivoltate ed unte con crema di affioramento del latte o lavate con siero, in seguito sono trattate con olio e piccole quantità di aceto.

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 del formaggio pecorino possono individuare possibili pericoli igienico-sanitari durante la produzione derivanti dall'utilizzo di: latte crudo di capra, caglio liquido di capretto, agnello o vitello, teli di cotone a trama fine, colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), schiumarola, fiscelle di giunco, tavolieri di legno.

Il latte fresco deve provenire da allevamenti "indenni" da malattie infettive e se la carica batterica totale dovesse essere molto alta si può prevedere di bollire il latte ad una temperatura di circa 72 C. 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 ulteriori argomentazioni della normativa in vigore.

13. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

Si richiede deroga per l'utilizzo di:

1. latte fresco di pecora;
2. caglio liquido di capretto, agnello o vitello;
3. teli di cotone a trama fine;
4. colino a rete fine,
5. caldaia di rame stagnato,
6. spino di legno (ruotolo),
7. schiumarola,
8. fiscelle di giunco,
9. tavoli di legno inclinati.

14. Annotazione della deroga

SI

NO

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:	PECORINO
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 latte fresco di pecora; caglio liquido di capretto, agnello o vitello; teli di cotone a trama fine; colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), schiumarola, fiscelle di giunco, tavoli di legno inclinati.

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) nonché l'utilizzo di latte fresco proveniente da allevamenti "indenni" da malattie infettive (se la carica batterica totale dovesse essere molto alta si può prevedere di bollire il latte ad una temperatura di circa 72 C).
Il controllo organolettico del prodotto, scartando tutto ciò che si presenta anomalo (per l'odore, colore e sapore), permette un'ulteriore garanzia di salubrit .

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

si veda il punto 7

9. Riferimenti normativi :

Norme igienico-sanitarie vigenti

9. Osservazioni dei Servizi Sanitari Regionali