

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

6. Descrizione sintetica prodotto:

Il formaggio vaccino è di forma cilindrica (diametro 15-26 cm, scalzo di 8-12 cm) a piatti piani. Sulla superficie sono evidenti i segni impressi dalla fiscella. Il formaggio fresco ha una sottilissima crosta di colore giallo paglierino; la pasta è compatta, tenera ed è di colore bianco, il sapore dolce e l'odore delicato.

Il formaggio stagionato ha crosta spessa e dura di colore marrone chiaro, la pasta, di colore giallo paglierino nei primi mesi di stagionatura diviene crema verso la fine; vi è inoltre un'occhiatura dapprima molto piccola che diviene più evidente con il progredire della stagionatura. Il formaggio con stagionatura superiore a 3-4 mesi ha odore e sapore caratteristici.

7. Territorio interessato

Regione Puglia

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte crudo di vacca, viene filtrato direttamente in caldaie di rame stagnato o acciaio, attraverso teli di cotone a trama fine o un colino a rete fine, è portato, a fuoco diretto, a 35-40°C, viene addizionato di caglio liquido di vitello.

La coagulazione avviene in 30-60 minuti e dopo 10 minuti circa di rassodamento, il coagulo è rotto manualmente o con uno spino di legno (ruotolo). Le dimensioni finali dei grumi caseosi variano per il prodotto da consumare fresco o per quello da stagionare: nel primo caso le dimensioni sono di mandorla o di nocciola, nel secondo di chicco di grano. Si lascia maturare la cagliata sotto siero per 10-20 minuti per il formaggio fresco, 35-40 minuti per quello da destinare alla stagionatura.

La cagliata, è estratta manualmente, mediante rovesciamento della caldaia con l'ausilio delle fiscelle e posta su carrelli o tavoli di legno o di acciaio inossidabile, dove è lasciata spurgare per 20-30 minuti (fresco) o 40-60 minuti (stagionato). In seguito la pasta è porzionata a mano e posta nelle fiscelle di plastica o di giunco. Una volta riempite, le forme sono sistemate su tavoli di legno o acciaio inossidabile, inclinati, dove vengono pressate manualmente e rivoltate periodicamente.

Nella stessa giornata di produzione le forme sono immerse nella scotta a 70-85°C proveniente dalla contemporanea produzione della ricotta.

La salatura è eseguita manualmente distribuendo sale grosso o fino alternativamente sui piatti nell'arco di 24 ore, oppure immergendo le forme in salamoia satura per 24 ore per kg di prodotto.

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

Latte di vacca, sale, caglio liquido di 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

Il formaggio fresco è subito commercializzato, mentre quello da stagionare è sottoposto ad una maturazione di 3-7 mesi in locali freschi. Le forme, mantenute nelle fiscelle, sono sistemate su assi di legno e rivoltate giornalmente durante la prima settimana, quando vengono tolte dalle fiscelle si rivoltano ogni 2-3 giorni per circa 2 mesi. Trascorso tale periodo, il prodotto è commercializzato come "semistagionato". Per il prodotto stagionato, da grattugia, la stagionatura dura 3-7 mesi. In questo caso si provvede ad ungere periodicamente le forme con emulsione di olio ed aceto in parti uguali per limitare il calo di peso.

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 vaccino possono individuare possibili pericoli igienico-sanitari durante la produzione derivanti dall'utilizzo di: latte crudo di vacca, caglio liquido di 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 vacca;
2. caglio di 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

SCHEMA B)

N.

CATEGORIA: FORMAGGI

1. Denominazione del prodotto: **VACCINO**

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 vacca; caglio liquido di 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 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