Codice prodotto F - 14

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	PROVOLA
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Il nome provola è sinonimo in Calabria di "caciocavallo". Provola è denominata nelle zone del Catanzarese e del Reggino; "caciocavallo" nelle zone del Crotonese e del Cosentino.

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

SI, PRESSO IL CASEIFICIO VINCENZO ROBERTI & C.
VIA GRAMSCI - CELICO (CS)
TL. 0984/435675

93

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

LATTE FRESCO DI VACCINO, CAGLIO, SALE

Forma ALLUNGATA E AFFUSOLATA ALLE ESTREMITA'

Dimensioni medie DIAMETRO 20 cm E LUNGHEZZA 6 cm

Peso medio DA 500 g A 1 KG

Sapore DOLCE

Odore DI LATTE FRESCO

Colore GIALLO PAGLIERINO

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione esclusivamente manuali

Il latte utilizzato e' di provenienza vaccina, munto per meta' la sera precedente e per meta' munto la mattina della lavorazione. Al latte pastorizzato viene aggiunto del caglio liquido. Dopo la rottura della cagliata ed un breve riposo si procede alla estrazione del siero. Si lascia maturare la pasta tagliata a pezzi per tre quattro giorni a temperatura ambiente. La filatura avviene con acqua a 80°, durante la quale si da alla provola la tipica forma lunga ed affusolata, mentre la salatura si effettua in salamoia per circa 12 ore. Terminata questa fase la provola viene inserita in retine contenitrici ed appesa a coppie su bastoni orizzontali. Matura in pochi giorni in ambiente fresco ed aerato.

94

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

4 / 5 giorni in ambienti freschi ed aerati

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

TAVOLO IN ACCIAIO, RETINE CONTENITRICI

Strumenti utilizzati

LIRA, PENTOLONI IN ACCIAIO

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.

Deroga richiesta Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, di tini e bastoni di legno per la filatura e di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale [illegible] sono da addurre a:
- utilizzo di latte crudo;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, recipienti e bastoni per la filatura);
- il confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;
- li locali di stagionatura.

Riferimenti normativi

L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92.

96

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive	Il prodotto deve la sua tradizionalità: - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasfgormato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari; - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di latte crudo non termizzato può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte). Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfestazione e derattizzazione) Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.
Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria	Si richiede la deroga per: - le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; - per l'utilizzo di caldaie in rame stagnato; - per il confezionamento; - per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti; - per i locali di stagionatura.