

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO ED AMBIENTALE

Scheda identificativa per l'elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A)

N.

CATEGORIA: FOMAGGI

1. Denominazione del prodotto:	Caciocavallo
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	Puglia
4. Sinonimi e termini dialettali	Cas – cavadd Casu - cavaddu

6. Descrizione sintetica prodotto:

Forma a pera con testina. Crosta sottile, di colore giallo più o meno intenso, facilmente staccabile dal resto. La pasta è compatta con pochissimi occhi, struttura pastosa e poco elastica, di colore bianco o paglierino. Il sapore inizialmente dolce diviene piccante con il trascorrere del tempo.

7. Territorio interessato

Puglia

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte crudo di vacca, filtrato, si lavora intero ad acidità naturale addizionato a sieroinnesto naturale. Posto in caldaie di rame stagnato, è riscaldato a fuoco diretto a 38°C circa durante il quale è aggiunto gradatamente sieroinnesto (ottenuto dall'acidificazione spontanea di siero proveniente dalla lavorazione del giorno precedente) o lattoinnesto naturale. La lavorazione continua con l'aggiunta del caglio liquido di vitello (20-40 ml/q). La coagulazione si ottiene in 20-40 minuti cui segue 10-15 minuti di rassodamento. La rottura del coagulo è eseguita manualmente con uno spino di legno (ruotolo), fino alle dimensioni di cece grosso o fava. Alcuni produttori ricorrono ad una ulteriore rottura a grumi della grandezza di una cariosside di grano per ottenere uno spurgo più spinto.

La cottura ha durata molto variabile ed il tempo totale di lavorazione in caldaia è di 45 - 80 minuti. La pasta si estrae manualmente con lo spino ed è trasferita su tavoli di legno o di acciaio dove matura per tempi variabilissimi (da 30 minuti a 24 ore). Il grado di maturazione si valuta empiricamente con le dita giudicando la pasta idonea alla filatura quando è ancora compatta.

La filatura si esegue manualmente con acqua a 80-90° C previo taglio della pasta in piccole fettucce. Se effettuata contemporaneamente da più casari, la lavorazione si realizza su tavole inclinate poste all'interno della vasca di filatura con l'utilizzo di un bastone di legno (stecca). Le forme sono immerse in acqua per il rassodamento. La salatura si realizza immergendo le forme in salamoia al 18-20% satura a 15-20°C facendole permanere circa 12 ore per Kg di peso. Per ottenere dei prodotti meno salati alcuni produttori limitano il tempo a 3-4 ore. Dopo la salatura i caciocavalli sono legati

a coppia con una cordicella di fibra naturale o di nylon avvolta intorno alla testina e sistemati nei locali di stagionatura.

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

Latte crudo di vacca, sieroinnesto, e lattoinnesto naturale, caglio liquido di vitello, sale grosso, caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), bastone di legno (stecca), tavoli di legno, vasca di filatura.

10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Locali in muratura freschi, ben areati.

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 caciocavallo possono individuare possibili pericoli igienico-sanitari durante la produzione derivanti dall'utilizzo di: latte crudo di vacca, sieroinnesto e lattoinnesto naturale, caglio liquido di vitello, caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), bastone di legno (stecca), tavoli di legno, vasca di filatura.

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:

latte crudo di vacca, sieroinnesto e lattoinnesto naturale, caglio liquido di vitello, caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), bastone di legno (stecca), tavoli di legno, vasca di filatura.

14. Annotazione della deroga

SI

NO

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO RURALE
SERVIZIO ALIMENTAZIONE
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:	Caciocavallo
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	Puglia
4. Sinonimi e termini dialettali	Cas – cavadd Casu - cavaddu

6. Oggetto della richiesta di deroga e motivazioni della deroga:

Si chiede la deroga per l'utilizzo di latte crudo di vacca, sieroinnesto e lattoinnesto naturale, caglio liquido di vitello, caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), bastone di legno (stecca), tavoli di legno, vasca di filatura.

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