

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

SCAMORZA

Regione Puglia

6. Descrizione sintetica prodotto:

La Scamorza è di forma a pera con breve collo o testina (diametro medio 7-9 cm, lunghezza media di 10-12 cm). La pasta è compatta, elastica priva di occhiatura, di colore bianco. La crosta è sottile, di colore bianco o giallo paglierino più o meno carico in funzione del tempo trascorso dal momento della produzione.

Spesso sotto la crosta e nei primi strati del formaggio è visibile la struttura a sfoglie sovrapposte. L'odore è delicato e gradevole mentre il sapore è dolce o, leggermente sapido.

Il prodotto affumicato si presenta di colore bruno più o meno intenso in funzione del tempo di esposizione al fumo. La pasta è compatta, elastica e fondente. Il sapore è aromatico e dolce. Per quest'ultimo prodotto sono ammesse forme a treccione o a tarallo.

Prodotto tutto l'anno.

7. Territorio interessato

Regione Puglia

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte crudo di vacca, filtrato, è posto in caldaie di rame stagnato o acciaio inossidabile, dotate o meno di intercapedine, è riscaldato con vapore diretto a 36-38°C. Viene addizionato del sieroinnesto naturale, ottenuto dal siero proveniente dalla lavorazione del giorno precedente lasciato la notte a temperatura ambiente, oppure si può utilizzare lattoinnesto ottenuto da latte acidificato spontaneamente.

La lavorazione prosegue con l'aggiunta del caglio liquido di vitello nella quantità di 20-30 ml./q. La coagulazione avviene in 20-30 minuti circa ed è seguita da un rassodamento del coagulo di 10-15 minuti. Segue la rottura manuale con spino di legno (ruotolo) o di acciaio, fino alle dimensioni di cece o di noce ed è lasciato per una sosta che va da 10 minuti a 3 ore.

L'estrazione della cagliata avviene manualmente con l'aiuto dello spino o schiumarola; successivamente trasferita su piani di legno o vasche di acciaio dove la pasta è lasciata maturare da 2-4 ore fino a 24 ore.

La filatura si esegue manualmente, con l'uso di un bastone con acqua a 90-92' C.

La pasta è filata sino ad ottenere una massa compatta e tenace.

Si passa alla modellatura manuale di porzioni nella classica forma a pera sormontata da breve collo o testa.

Subito dopo le forme sono immerse in acqua fredda (10-15°C) per 30-60 minuti per consentire il rassodamento.

La salatura può avvenire per immersione per pochi minuti in salamoia satura o alla concentrazione del 20% a 10-15°C, per un tempo variabile da 10 minuti a 3 ore, a seconda della sapidità del prodotto che si vuole ottenere.

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 ed areati a circa 15°C e 85% di U.R. in alcuni casi non viene effettuata stagionatura ed il prodotto viene consumato fresco

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
ASSESSORATO ARICOLTURA 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:	SCAMORZA
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 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.

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

