

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO ED AMBIENTALE

SCHEDA A)

N.

CATEGORIA: FORMAGGI

1. Denominazione del prodotto:
2. Nome geografico abbinato:
3. Provincia/e:
4. Sinonimi e termini dialettali

PECORINO DI MAGLIE
LECCE

6. Descrizione sintetica prodotto:

Il pecorino prodotto è di forma rotonda con un diametro di 12/14 cm.ed altezza di cm.10/12 per il prodotto fresco e cm.5/6 per il prodotto stagionato per un anno.La pasta del pecorino fresco (60/80gg.di stagionatura) ha colore giallo paglierino,consistenza morbida,sapore dolce ed occhiatura irregolare.Il pecorino stagionato(10/12mesi) ha crosta nocciola, odore pronunciato e sapore deciso e piccante con occhiatura molto irregolare.

7. Territorio interessato

La zona del basso Salento compresa fra le "serre salentine" ed il triangolo Maglie, Otranto, Poggiardo.

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte lavorato è quello della mungitura serale e mattutina proveniente da pecore in lattazione di razza leccese allevate al pascolo e con integrazione alimentare a base di sfarinati di cereali e fave. Il latte crudo di pecora viene filtrato in caldaie di rame stagnate all'interno, con l'ausilio di appositi filtri di cellulosa del tipo usa e getta, oppure, tramite dei teli di cotone a maglia strettissima, ed è portato a fuoco diretto a circa 40° venendo addizionato una volta spento il fuoco, del caglio di agnello liquido prodotto direttamente in azienda. La coagulazione avviene in circa 45 minuti e dopo circa 20 minuti di rassodamento avviene la rottura della cagliata tramite l'ausilio di uno spino di legno non resinoso e stagionato il coagulo viene ridotto alla dimensione di una piccola fava. Successivamente la massa del coagulo rotto viene estratta con la schiumarola e trasferita nelle fiscelle di giunco, poste a spurgare sul tavolo di legno con base inclinata rispetto al suolo. Le forme sono pressate manualmente per favorire lo spurgo del siero. La salatura è eseguita a secco cospargendo con sale grosso il piatto superiore della forma e, dopo 24 ore, quando questa viene girata l'altro piatto. Le forme nelle fiscelle vengono tenute impilate per 4/5gg. ed ogni 24ore vengono girate. Successivamente vengono estratte dalle fiscelle e portate nei locali di stagionatura, che di solito sono i più freddi dell'edificio rurale.

Metodica della preparazione del caglio.

Per ottenere il caglio, si preleva in fase di macellazione, lo stomaco dell'agnello. Fatto ciò, esso viene riempito di latte di pecora con l'aggiunta di circa 25gr. di sale marino grosso, e legato per chiudere le due estremità per non perdere il liquido contenuto. Anticamente veniva cosparsa di polvere di calce all'esterno a scopo di disinfezione. In seguito veniva appeso in locali freschi ed asciutti e fatto seccare per 60/90gg. Trascorso questo periodo di tempo veniva lavato e tagliato in pezzi dal peso di circa 20 gr. Tali pezzi, venivano poi disciolti in acqua tiepida ed il tutto conservato in recipienti di vetro. La miscela così ottenuta veniva usata nella misura di 1 cucchiaino ogni 10 litri di latte.

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

Latte di pecora, sale, caglio liquido di agnello, 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 8/10mesi(Pecorino stagionato). Durante il primo periodo, ogni 3-4 giorni le forme sono rivoltate .

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.

Monografia “Circa lo stato di fatto dell’agricoltura e della classe agricola della provincia di Terra d’Otranto” 1880.

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 pecora, caglio liquido di agnello, 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. Si consiglia l’adozione dell’H.A.C.C.P.

13. *Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria*

Si richiede deroga per l’utilizzo di:

1. latte fresco di pecora;
2. caglio liquido di agnello;
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.

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: **PECORINO DI MAGLIE**

2. Nome geografico abbinato:

3. Provincia/e:

LECCE

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 agnello; 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 precedente

9. *Riferimenti normativi :*

Norme igienico-sanitarie vigenti

9. *Osservazioni dei Servizi Sanitari Regionali*