

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO ED AMBIENTALE

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

Scheda A)

N. 02

CATEGORIA: Formaggio pecorino

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

6. Descrizione sintetica prodotto:

Formaggio prodotto stagionalmente da latte di pecore allevate prevalentemente al pascolo. A pasta morbida con leggera occhiatura e colore giallo chiaro, oppure a pasta dura con occhiatura accentuata e colore giallo. Di forma cilindrica e con peso variabile da 2 a 7 kg.

7. Territorio interessato

Tutta la provincia di Foggia.

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte viene lavorato in caldaie di rame a temperature di 37-43°C. Viene poi aggiunto caglio di capretto o agnello. La rottura della cagliata avviene con bastone di legno particolare (m'natur) e la pasta ottenuta viene posta nelle fiscelle di giunco e pressata manualmente. La salatura avviene a secco e dura da tre a sette giorni. La stagionatura avviene su tavolieri di legno posti in locali freschi e poco luminosi e dura 2 mesi per il pecorino fresco a 6-8 mesi per quello stagionato, che viene periodicamente unto con olio di oliva e aceto.

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

Caldaie di rame stagnato; telo di cotone o colino a rete fine; bastone di legno; tavolieri in legno, fiscelle di giunco .

10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali di stagionatura sono in muratura, freschi e poco luminosi, con una temperatura variabile da 13 a 15°C.

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

Bibliografia:

- Folklore Garganico di G. Tancredi (ediz. Armillotta e Marino . anno 1938).
- Nuova descrizione del Regno di Napoli di Galanti G:M: Vol. I anno 1771

- La pastorizia in Capitanata nel periodo della dogana delle pecore (1447-1806)
di Vitulli A.- anno 1995

12. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto

I pericoli derivanti da inquinamento del latte crudo vengono ovviati attraverso una particolare igiene della mungitura e del personale addetto, evitando che il latte venga a contatto con fonti di inquinamento e lavorando lo stesso subito dopo la mungitura. Eventuali eccessi di carica batterica possono essere controllati attraverso bollitura del latte a temperature vicine ai 72°C. Tutti i materiali di contatto, compresi quelli in legno, vengono accuratamente e sistematicamente lavati, così come i locali nei quali si svolge l'attività di lavorazione.

13. Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede deroga alla normativa igienico-sanitaria per la necessità di preservare la flora specifica e per conservare la tipicità del prodotto, in relazione all'utilizzo di: latte crudo di pecora, caglio di agnello o capretto, caldaia in rame, telo di cotone a colino a trama fine, tini, bastoni, tavolieri e altro materiale in legno, fiscelle di giunco.

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.L.vo n. 173/1998

Scheda B)

N. 02	CATEGORIA: Formaggio pecorino
-------	-------------------------------

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

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

Viene presentata richiesta di deroga per l'utilizzo nel processo di produzione dei seguenti materiali: latte crudo di pecora, caglio di agnello o capretto, caldaia in rame, telo di cotone o colino, tini, bastoni e tavolieri in legno, poichè si ritiene che ciò garantisca il mantenimento del gusto e del sapore tradizionale del prodotto.

7. Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali:

La sicurezza del processo dal punto di vista igienico-alimentare è garantita da alcuni accorgimenti adottati nelle varie fasi di produzione. I problemi individuati nell'utilizzo del latte fresco e del materiale legnoso utilizzati nel processo di produzione vengono superati attraverso un controllo iniziale del latte fresco, anche ai sensi del DPR 54/97, che deve comunque provenire da allevamenti indenni da malattie infettive, rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene della mungitura, del personale e sanificazione del materiale utilizzato nelle varie fasi di lavorazione, igiene dei locali) ed effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino evidenti anomalie in termini di odore, colore o presenza di corpi estranei.

8. Rispondenza del prodotto finale ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa:

Il processo produttivo sopra descritto e i controlli visivi successivi garantiscono la rispondenza del prodotto ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti.

9. Riferimento notmativi:

Legge 283/62 e DPR 327/80 (norme igiene alimenti e bevande), Dir. 93/43 (igiene degli alimenti e delle bevande), D.Lgs 155/97 (Decreto di applicazione Dir. 93/43), Circ. Min. Sanità n. 11/98 (applicaz. Decr. 155/97), D. Lgs 173/98 (individuazione prodotti tradizionali) Decr. 350/99 (Regolam. recante norme per individuaz. prodotti tradizionali).

9. Osservazioni dei Servizi Sanitari Regionali

