

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO ED AMBIENTALE

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A)

N.

CATEGORIA: Formaggi (Pasta filata)

1. Denominazione del prodotto:	Scamorza di pecora
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	puglia
4. Sinonimi e termini dialettali	Scamorzh dh Peckrh

6. Descrizione sintetica prodotto:

Formaggio prodotto stagionalmente a livello locale da latte di pecora allevata prevalentemente al pascolo. E' ottenuto dalla coagulazione prevalentemente presamica di latte crudo, intero ad acidità naturale, non addizionato di innesto; addizionato di caglio liquido di vitello. E' un formaggio a pasta semicotta e filata lavorato manualmente, non sottoposto a stufatura e salato per immersione in salamoia, a maturazione rapidissima (< 1 gg) di tipo lattica o a maturazione rapida (15-20 gg) di tipo lattico - proteolitica. E' un prodotto a pasta elastica (< 1 gg) o compatta (15-20 gg) uniforme, di colore bianco. Nel prodotto stagionato è presente una crosta sottile e liscia, di colore giallo paglierino. Si presenta di forma a pera con testina, diametro 6-12 cm, altezza 10-16 peso variabile da 0.25 -1 kg. E' un formaggio a sapore dolce (< 1 gg) o sapido (15-20 gg) utilizzato come prodotto da tavola o come ingrediente per altri alimenti o piatti tipici della cucina Pugliese della provincia di Bari.

7. Territorio interessato

Provincia di Bari

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Lavorazione in caldaia: Il latte (latte di pecora di due munte) viene filtrato con filtro a rete fine o con panno di cotone, è posto in caldaie di rame stagnato . Viene quindi riscaldato a fuoco diretto a 38° C. Raggiunta tale temperatura si addiziona caglio nella misura di 30-35 ml/ql e la coagulazione avviene in 30-40 minuti. Dopo un tempo di rassodamento del coagulo di 5-10 minuti si procede alla rottura a pezzatura di chicco di riso mediante spino di legno. Successivamente la massa viene portata in 10 minuti a 40-44° C. con una sosta finale di 15 minuti. Il tempo totale di lavorazione in caldaia è di 70-75 minuti.

Lavorazione della cagliata estratta: la pasta, estratta manualmente aiutandosi con lo spino, è posta a maturare per 16-24 ore su tavoli di legno. Tale periodo di tempo può variare molto in funzione della temperatura dei locali di trasformazione (15-25° C); si procede quindi alla filatura della cagliata dopo aver effettuato test di attitudine su piccole quantità.

Filatura: la filatura, condotta manualmente previo taglio della pasta in fettucce, avviene con acqua a temperatura di 90-95° C. Segue la formatura e la modellatura delle scamorze fino ad ottenere la forma a pera un po' allungata con testina. Successivamente, al fine di favorirne il rassodamento, le forme sono immerse per 30-60 minuti in acqua a 15-16° C , evitando temperature inferiori che determinerebbero la comparsa di spaccature.

Salatura: è realizzata, dopo il raffreddamento, immergendo le forme in salamoia al 18-20% per un tempo che va da 15-20 minuti (pezzature da 250 gr) alle 4-6 ore (pezzature da 1 kg) es a 15-22° C.

Stagionatura la vendita ed il consumo delle scamorze di pecora può avere inizio subito dopo la produzione oppure dopo un periodo di stagionatura di 15-20 giorni in locali freschi (15-20° C) ed asciutti.

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

- Caldaia di rame stagnato (u quacquele)
- filtro (u culature)
- spino di legno (u retl)
- bancali per il taglio (magne)
- tino in legno di faggio per la filatura

10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali di lavorazione della scamorza di pecora , sono gli abituali ambienti di lavorazione casearia presenti all'interno delle aziende agropastorali della provincia di Bari, dove comunemente avviene la trasformazione del latte anche di altri prodotti caseari (canestrato, ricotta ecc.)
La conservazione, a seconda del tipo di destinazione al consumo (fresca o stagionata) avviene all'interno di locali freschi e ventilati.

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.

Da indagini dirette, effettuate sul territorio di produzione del prodotto, è emerso che la produzione della scamorza di pecora si tramanda da numerose generazioni. Riferimenti letterari sono presenti all'interno dei quaderni dell'INEA “ GUIDA AI SISTEMI CASEARI TRADIZIONALI “
Prodotto inserito nel volume “ I PRODOTTI CASEARI DEL MEZZOGIORNO “ Progetto strategico “ I Prodotti alimentari tipici nel Mezzogiorno “ 1992

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

Prodotto che subisce un trattamento termico all'atto della filatura

13. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

Trattandosi di un prodotto lavorato manualmente, può avere difficoltà nel rientrare in alcuni parametri microbiologici (colimetria) previsti dalle normative sanitarie vigenti.

14. Annotazione della deroga

SI

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:

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

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

Si chiede la deroga per l'utilizzo di:
teli di cotone a trama fine, colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo) 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.
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:

9. Riferimenti normativi :

Norme igienico - sanitarie vigenti

9. Osservazioni dei Servizi Sanitari Regionali

