NUM152

Codice	prodotto
	Producto

F-04

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto Nome del prodotto Eventuale sinonimo Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

FORMAGGI CACIORICOTTA

CASURICOTTA

PROVINCIA DI COSENZA

Il tipo di lavorazione si tramanda nell'ambito familiare o più comunemente tra "caporale e caporale" (capo di un gruppo di lavoratori agricoli, responsabile della trasformazione del latte nei grandi allevamenti del crotonese).

Questo prelibato formaggio veniva anticamente chiamato "Pane degli angeli".

RIFERIMENTI STORICI

Archivio Storico per la Calabria e la Lucania Vol. I e II (Articoli glottologici di Giovanni Alessio)

L. Accattatis - Vocabolario del dialetto calabrese Castrovillari 1897

CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

SI.

14/01/05

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

LATTE CRUDO DI CAPRA E LATTE OVINO, CAGLIO, SALE

8 - 10 cm. di lunghezza, 5cm. di diametro

Forma
Dimensioni medie
Peso medio
Sapore
Odore

Colore

Circa 200 grammi Dolce

CILINDRICA

Bianço avorio

Lavorazione del prodotto Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Il latte crudo viene riscaldato fino alla temperatura di 85-90 °C. Successivamente viene lasciato raffreddare e quando ha raggiunto la temperatura di 38 °C si aggiunge il caglio in pasta di capretto o agnello. A coagulazione avvenuta, il coagulo viene rotto con il bastone di legno in modo spinto fino ad ottenere dei grani di cagliata della dimensione di chicchi di riso. In seguito la cagliata viene raccolta sul fondo e immessa nelle fiscelle.

10:32

NUM152

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

ž	
Periodo di lavorazione	tutto l'anno
Maturazione Stagionatura del prodotto	a volte
	In locali freschi ed asciutti per un periodo variabile
Conservazione	No
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	TAVOLI SPERSORI, CALDAIE, ATTREZZO PER LA ROTTURA DELLA CAGLIATA, RECIPIENTI PER LA FILATURA.
Strumenti utilizzati	LIRA, PENTOLONI IN ACCIAIO
Macchinari utilizzati	
Locali dove avviene la produzione	
	Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.
Deroga richiesta	Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, giunco e latta, di fuoco diretto a legna o a gas. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.

Motivazioni per la richiesta di deroga

> l problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale ्र المدينة الربية فلاعداد العالم المدينة sono da addurre a:

utilizzo di latte crudo;

utilizzo di caldale in rame stagnato;

contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno in giunco e latta forata (tavoli spersor, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco);

il confezionamento;

assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione; locali di stagionatura.

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

Riferimenti normativi

L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regale produttive

prodotto deve la sua tradizionalità:

alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasfgormato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; alla produzione che avviene secondo tradizioni familiari; alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

L'utilizzo di latte crudo non termizzato può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte).

Rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfestazione e derattizzazione)

Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando que prodotti che presentino anomalie.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

Richlesta di deroga alla normativa igienIco-sanitaria

Si richiede la deroga per:

le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione;

il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, giunco e latta,poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale;

per l'utilizzo di caldale in rame stagnato;

per il confezionamento;

per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caselficazione annesso agli allevamenti; per i locali di stagionatura.