

Codice prodotto

64

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

Formaggi

Nome del prodotto

Caciotto di Cirella

Eventuale sinonimo

caciocavallo

Termine dialettale

casucavallu

Area di produzione

Comune Cirella di Platì - RC

Storia, tradizione ed usi

Tipica produzione , secondo tradizione familiare, nel territorio del Comune di Cirella di Platì.

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

Si , presso azienda Pisto Immacolata - C/da Schiavo - Cirella di Platì - RC

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Latte vaccino, sale , caglio naturale

Forma

rotonda/ovale

Dimensioni medie

varie

Peso medio

300 g - 1 kg

Sapore

salato - dolce

Odore

tipico

Colore

giallo chiaro

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Viene fatto coagulare il latte vaccino a 35° c. (caglio naturale del capretto), quindi viene rotta la tuma, viene raccolta, messa a lievitare e al momento giusto si prova nell'acqua bollente la pasta e quando si allunga si rimette nell'acqua bollente e si lavora.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

dal mese di marzo al mese di dicembre

Maturazione Stagionatura del prodotto

Si

da 1 a 4 mesi

Conservazione

a volte

a volte, dopo stagionati , vengono conservati sott'olio

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

legna per il fuoco

Strumenti utilizzati

pentolone di rame, mestolo di legno

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Caseifici artigianali annessi agli allevamenti.

Deroga richiesta

Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo di latte crudo non pastorizzato, tini e bastoni in legno, per il fuoco diretto a legna, fiscelle in giunco. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.

Motivazioni per la richiesta di deroga

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale per la produzione sono da imputare a :

- utilizzo di latte crudo
- utilizzo di caldaie in rame stagnato
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco)
- il confezionamento
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione
- locali per la conservazione o stagionatura

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

L. 283/62 - D.P.R. 327/80- D.L.G.S. 155/97- Circ. Min. Sanità n° 11/98- D.L.G.S. 173/98- D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M. del 21/03/73- D.L. del 25/01/92.

Referimenti normativi

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalit , la omogeneit  della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il prodotto deve la sua tradizionalit  :
- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni familiari
- alle caratteristiche qualitative e particolarit  del gusto.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato pu  provocare problemi per la 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, disinfezione e derattizzazione).

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

Richiesta 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 il latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione;
-Il contatto della materia prima ed prodotto con superfici ed attrezzature in legno, poich  si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale;
-per il contatto con fascelle di giunco;
- per il confezionamento;
- Per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;
-per i locali di conservazione o stagionatura.