

Codice prodotto

F - 07

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

FORMAGGI

FELCIATA

'A FILICÉTA O FILICATA

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

L. Accattatis - Vocabolario del dialetto calabrese - Castrovillari 1897

C. Donadio - Vocabolario del dialetto di Morano Calabro - Ed. Prometeo 1997.

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

SI.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

LATTE CRUDO DI CAPRA ADDIZIONATO, IN ALCUNI CASI, CON PICCOLE QUANTITÀ DI LATTE OVINO, CAGLIO, SALE

Forma

Dimensioni medie

Peso medio

Sapore

Odore

Colore

ROTONDEGGIANTE

VARIE

CIRCA 250 GRAMMI

DOLCE

DI LATTE CON SENTORE DI FELCE

MADREPERLA

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Il latte, preventivamente filtrato con le felci, viene coagulato ad una temperatura di 34 °C, utilizzando del caglio in pasta di capretto o agnello. Una volta ottenuto il coagulo lo stesso viene raccolto delicatamente con la "cucchiara" e posto a strati nei secchielli di legno alternandoli a strati di felci. Prende la forma dei contenitori in cui viene posta la cagliata. Il suo colore bianco candido. L'aroma è di latte con sentore di felce fresca.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Maturazione Stagionatura del prodotto

Da maggio a settembre.

No

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 limitata capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.

Deroga richiesta

Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, giunco e latta, di fuoco diretto a legna o a gas, dall'utilizzo delle felci in cui il formaggio è contenuto e da cui riceve il suo straordinario aroma. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione.

Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale sono da addurre a:

- utilizzo di latte crudo;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno in giunco e latta forata (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco);
- il confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;
- l'utilizzo di felci.

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.

46

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

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

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato 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 quei prodotti che presentino anomalie.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

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, poiché si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale;
- per l'utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- per il confezionamento;
- per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;
- per l'utilizzo di felci.

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria