

Codice prodotto

F - 09

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

FORMAGGI

MOZZARELLA SILANA

PROV. DI COSENZA CATANZARO

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).

RIFERIMENTI STORICI

AA.VV. - Atlante dei prodotti tipici: i formaggi, a cura dell'INSOR - Milano 1990, Angeli ed.
 CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

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

SI, PRESSO IL CASEIFICIO VINCENZO
 ROBERTI & C.
 VIA GRAMSCI - CELICO (CS)
 TL. 0984/435675

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

LATTE VACCINO, CAGLIO, SALE

Forma

Rotoondeggiate

Dimensioni medie

DIAMETRO 10 cm

Peso medio

circa 250 - 300 grammi

Sapore

DOLCE

Odore

DI LATTE FRESCO

Colore

DA MADREPERLA A GIALLO-BRUNO

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

La coagulazione del latte viene effettuata ad una temperatura compresa tra i 36 e 38 °C, utilizzando caglio in pasta di capretto. Dopo circa un'ora il coagulo viene rotto fino ad ottenere granuli della dimensione di un chicco di riso. Quindi la cagliata viene raccolta facendola sedimentare sul fondo della caldaia con l'aiuto di un limitato innalzamento termico, fino a 40-42 °C.

Tipo di acidificazione

La cagliata dopo essere raccolta viene posta ad acidificare, una volta affettata o sbriciolata, a temperatura ambiente in un recipiente di legno per una mezza giornata. Raggiunto il giusto grado di acidificazione, le fette di cagliata vengono immerse in acqua corrente fredda per circa 24 ore, quindi si effettua la filatura in appositi recipienti o tini di legno.

La salatura è effettuata in salamoia.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

"Caccamo", "Caccavo": caldaie in rame stagnato.
"Miscu": bastone in legno di fico. Canestri in giunco.
Tavoli spersoi in legno. Sciumarola in latta forata.

Strumenti utilizzati

LIRA, PENTOLONI IN ACCIAIO

Macchinari utilizzati

PASTORIZZATORI

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, di tini e bastoni di legno per la filatura e di fuoco diretto a legna o a gas. 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 (tavoli, ripiani, strumenti per rottura cagliata, recipienti e bastoni per la filatura);
- il confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione.

Riferimenti normativi

L. 283/62 - D.P.R. 327/60 - (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 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.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

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.

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 latte proveniente dalla stessa azienda di produzione;
- il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, poichè 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.