

55

68

Codice prodotto

59

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto

Nome del prodotto

Eventuale sinonimo

Termine dialettale

Area di produzione

Storia, tradizione ed usi

FORMAGGI
Pecorino del POLLINO
Comuni del POLLINO- RC-

Questo particolare prodotto è tipico dei comuni del pollino . Alla pasta viene data una forma cilindrica. Tutta la lavorazione viene effettuata esclusivamente a mano sia a livello familiare che aziendale. E' preferibile consumarlo stagionato in quanto conserva una eccellente morbidezza dovuta alla quantità di sostanza grassa presente nel latte originario.

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 provi che il prodotto ha più di 25 anni?

Si, presso testi calabresi di storia delle tradizioni popolari.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Maturazione Stagionatura del prodotto

Attualmente dietro specifica richiesta.

Si

3/5 mesi

Conservazione

a volte

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Tavoli d'appoggio.

Strumenti utilizzati

caldaia in rame, mestolo di legno, fuscelle.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Caseifici artigianali annessi agli allevamenti.

Deroga richiesta

Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la
richiesta di deroga

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.

Osservazioni sulla sicurezza
del processo con
metodiche tradizionali

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

Riferimenti normativi

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.

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 :

- alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni familiari
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può 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 il 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 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.