

Codice prodotto

87

F-13

**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 PRIMO SALE

PROVINCIA DI CATANZARO E DI CROTONE

Il pecorino rappresenta un tipico prodotto calabrese. È un formaggio che si ottiene dalla lavorazione del latte di pecora e di capra miscelato, quest'ultimo in aggiunta fino ad un massimo del 20%. Il latte va utilizzato subito dopo ogni mungitura, eccetto che nei mesi invernali quando al latte del mattino può essere aggiunto quello della sera. Notizie documentabili sul pecorino si hanno a partire dal 1500, ma risale al 1759 il documento più interessante che testimonia l'arte antica di trasformare il latte. Quest'ultimo descrive in poche righe molte caratteristiche del particolare e gustoso formaggio a coagulazione presamica, rotto in piccoli grani con il bastone, semi-cotto e del peso poco inferiore ai 2 Kg: "primo, che detto formaggio deve essere d'ogni bontà e qualità, non rotto, non buffato, non crepato, ma sano ed intero, e che il latte sia rotto il latte sia rotto tenerello, e di mescolo e di quaglio e di collasolita vampata, e di peso di libbre 5,5 a pezza."

**RIFERIMENTI STORICI**

Achille Bruni - Nuova Enciclopedia Agraria, VOL. III - Napoli, 1859.

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

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

Sì, presso le aziende EUROLATTE srl a Strongoli (KR) e IL PECORINO CROTONESE di Isola Capo Rizzuto (KR).

88

## REGIONE CALABRIA

### Prodotti agro-alimentari tradizionali

#### Descrizione del prodotto

#### Ingredienti utilizzati

Latte di pecora, latte di capra, caglio di pasta in capretto, sale.

#### Forma

Rotonda

#### Dimensioni medie

20-25 cm. di diametro

#### Peso medio

1-1,5 chili al pezzo

#### Sapore

Dolce

#### Odore

Tipico

#### Colore

Bianco

#### Lavorazione del prodotto

#### Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

Si ottiene la coagulazione del latte alla temperatura di 36-38 gradi con caglio in pasta di capretto, in modo che la coagulazione si concluda in un tempo totale di 40-50 minuti. Successivamente la cagliata si rompe in granuli di dimensioni del chicco di riso e, agitando continuamente la massa la si sottopone a cottura alla temperatura di 42-44° e per 5-6 minuti. La cagliata si lascia depositare sul fondo, dopodiché viene estratta a pezzi, messa nelle fucelle e pressata con le mani per eliminare il siero. Dopo tre giorni di sgrondo le forme vengono salate a secco. Il prodotto matura dopo 15 giorni in ambiente fresco.

83

**REGIONE CALABRIA**  
**Prodotti agro-alimentari tradizionali**

**Periodo di lavorazione**

Da ottobre a luglio

**Maturazione Stagionatura del prodotto**

Si

Il prodotto, riposto su scaffali in ambienti umidi ed a una temperatura sui 4-8 gradi matura dopo 15 giorni

**Conservazione**

No

**Materiali e strumenti per la produzione****Mater. utilizzati**

Canestri contenitori, tavole in legno.

**Strumenti utilizzati**

Mestoli, colini, caldaie di rame stagnate.

**Macchinari utilizzati****Locali dove avviene la produzione**LABORATORI MAIOLICATI E RISPONDENTI ALLA  
NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA.**Deroga richiesta**

Si

50

## 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, latta, 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 di produzione degli animali di razza sono da addurre a:

- utilizzo di latte crudo;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superfici 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;
- locali di stagionatura.

**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.

31

## 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

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, 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 caldaie in rame stagnato;
- per il confezionamento;
- per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;
- per i locali di stagionatura.