



Menu

[Indice prodotti tradizionali](#)

[HOME](#)

Caciocavallo di Castelfranco

➤ Area di produzione: Castelfranco in Miscano e zone limitrofe

Descrizione: Formaggio a pasta filata a breve o media stagionatura, di forma globosa tipica, con testina e legatura con rafia, grande pezzatura,
 Ingredienti: Latte bovino locale, caglio del commercio, sale

➤ Oggetto della Proposta e Motivazioni

Si richiede autorizzazione specifica per: un metodo di lavorazione che prevede l'utilizzo di latte crudo di produzione locale, nonché di ambienti ed attrezzature tradizionali per le operazioni di preparazione del caglio, coagulazione, maturazione, formatura, stagionatura, poiché si ritiene che tali elementi siano essenziali per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto tradizionale.

➤ Locali utilizzati

- laboratori
- locali tradizionali

➤ Materiali di contatto

- contenitori e piani di appoggio in acciaio
- attrezzi di lavorazione in legno
- teli di lino per spurgo
- asta di legno per il rimescolamento della pasta
- paletta di legno per la filatura

➤ Processo

- riscaldamento del latte crudo a 36°37° C
- aggiunta del caglio in pasta
- riscaldamento della pasta
- teli di lino per la raccolta della cagliata e lo spurgo
- maturazione della cagliata
- filatura a caldo
- formatura
- salatura in salamoia

➤ Osservazioni sulla Sicurezza del Processo con metodiche tradizionali

La sicurezza del processo, dal punto di vista igienico-alimentare, può essere garantita dagli accorgimenti adottati nelle varie fasi di produzione. I punti critici potranno essere risolti:

- applicando le norme di buona prassi igienica in stalla, in fase di mungitura, trasporto e lavorazione;
- effettuando una appropriata manutenzione e pulizia periodiche dei locali e delle attrezzature tradizionali utilizzati per la produzione e la conservazione dei prodotti.

➤ Riferimenti normativi

- L. 283/62 e DPR 327/80 (norme di igiene alimenti e bevande)
- DPR 777/82 e DL 108/92 relativi ai materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

- Dir. 93/43 (igiene alimenti e bevande)
- D.L.G.S. n° 155/97 (Decreto di applicazione Dir.93/43)
- D.P.R. n° 54/97 (attuazione Dir. 92/46 e 92/47 per la produzione e l'immissione sul mercato dei prodotti a base di latte)
- Circolare n° 11 del 1998 (indicazioni del Min. San. Sull'applicazione del Decr. 155/97)
- D.Lgs 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali)
- D.Lgs 350/99 (regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali)

➤ Tradizionalità e diffusione

- Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le testimonianze raccolte in zona.



Ulteriori informazioni: f.gandolfi@maildip.regione.campania.it - FAX 081 7967330

Aggiornamento 07.06.06