

Regione PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO ED AMBIENTALE

Scheda identificativa per l'elenco dei Prodotti Tradizionali

Scheda A)

N. 01	CATEGORIA: Formaggi
-------	---------------------

1. Denominazione del prodotto: CACIOCAVALLO PODOLICO DAUNO
2. Nome geografico abbinato: DAUNO
3. Provincia/e: FOGGIA
4. Sinonimi e termini dialettali: CAS'CAVALL - CACI'CAVADD

6. Descrizione sintetica prodotto:

Formaggio tipico prodotto tutto l'anno nell'area del Gargano e del Sub Appennino Dauno da latte di vacche Podoliche e derivate, allevate al pascolo brado e semibrado. E' un prodotto a pasta semidura, con crosta sottile, liscia, lucida di colore giallo alabastro e pasta friabile, scagliosa quando ben stagionato, a volte porosa e di colore giallo intenso. Si presenta di forma a pera con testina, del peso medio di 2-3 kg. e di sapore sapido e/o piccante. Utilizzato come prodotto da tavola.

7. Territorio interessato

Gargano e sub Appennino Dauno.

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte crudo, opportunamente filtrato con telo di cotone o colino a rete fine (culature), viene riscaldato su fuoco a legna o a gas a 36/38°C in caldaia di rame. Viene utilizzato caglio di agnello o capretto e dopo la rottura della cagliata viene aggiunto sieroinnesto proveniente dalla lavorazione del giorno precedente (cizza). Eliminato il siero per la produzione della ricotta, la pasta, nel frattempo messa in un tino di legno, matura per 4-5 ore e successivamente posta su un tavolo di legno ove viene tagliata. La filatura avviene in un tino di legno con aggiunta di acqua bollente. Una volta formato, il caciocavallo viene immerso in acqua fredda per 2-3 ore e, successivamente, posto in salamoia per circa un giorno e mezzo. Dopo la salatura i caciocavalli vengono fatti asciugare in genere nello stesso locale di lavorazione per alcuni giorni e quindi sistemati in locali freschi e umidi, a cavallo di appositi bastoni di legno, per la stagionatura che va dai 6 ai 12 mesi.

9. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Caldaia in rame stagnato (caccavo o quacquo), tino di legno (cumbagine), telo di cotone o colino (culature) bastone di legno (ruotolo o minaturò), tavolo in legno (tumpagno), cordicella di fibra naturale o nylon per la legatura.

10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Locale di caseificazione con condizioni ambientali che variano nell'arco della giornata dai 13 ai 28°C, dotato di camino con fuoco a legna o fuoco a gas, molto ventilato. Conservazione e stagionatura svolte nello stesso locale o locale attiguo fresco e umido, appendendo i caciocavalli a coppie su travi di legno poste sotto il soffitto.

11. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

Bibliografia:

- Folklore Garganico di G. Tancredi (ediz. Armillotta e Marino . anno 1938).
- Foggia mercantile e la sua Fiera di Colapietra e Vitulli (Daunia Editrice 1989)
- Nuova descrizione del Regno di Napoli di Galanti G.M. Vol I - anno 1771
- Reale Società economica di Capitanata (raccolta) - Stabilimento tipografico Nobile di Napoli - anno 1874.

12. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto

I pericoli di carattere igienico-sanitario della lavorazione derivano dalle caratteristiche della materia prima (latte crudo) e dai materiali legnosi utilizzati. Questi pericoli vengono superati rispettando l'igiene della mungitura attraverso la igiene del personale e dei materiali di contatto, evitando che il latte venga in contatto con fonti di inquinamento e lavorando lo stesso subito dopo la mungitura. Il latte deve provenire da allevamenti "indenni" da malattie infettive. Inoltre tutti i materiali utilizzati nel processo di lavorazione vengono sistematicamente lavati, così come i locali nei quali si svolge l'attività di lavorazione.

13. Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede deroga alla normativa igienico-sanitaria per la necessità di preservare la flora specifica e per conservare la tipicità del prodotto, in relazione all'utilizzo di: latte fresco di vacca, caglio liquido di agnello o capretto, caldaia in rame, tino, tavoli e altro materiale in legno, telo di cotone o colino a trama fine.

14. Annotazione della deroga

SI

NO

AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO RURALE
SERVIZIO ALIMENTAZIONE

Scheda di deroga di cui all'art. 8, comma 2 del D.L.vo n. 173/1998

Scheda B)

N. 01	CATEGORIA: Formaggio a pasta filata
-------	-------------------------------------

1. Denominazione del prodotto: CACIOCAVALLO PODOLICO DAUNO
2. Nome geografico abbinato: DAUNO
3. Provincia/e: FOGGIA
4. Sinonimi e termini dialettali: CAS'CAVALL - CACI'CAVADD

6. Oggetto della richiesta di deroga e motivazione della deroga:

Viene presentata richiesta di deroga per l'utilizzo nel processo di produzione dei seguenti materiali: latte crudo di vacca, caglio liquido di agnello o capretto, caldaia in rame stagnato, tino di legno, telo di cotone o colino, bastone di legno, tavolo di legno, poichè si ritiene che ciò garantisca il mantenimento del gusto e del sapore tradizionale del prodotto.
--

7. Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali:

La sicurezza del processo dal punto di vista igienico-alimentare è garantita da alcuni accorgimenti adottati nelle varie fasi di produzione. I problemi individuati nell'utilizzo del latte fresco e del materiale legnoso utilizzati nel processo di produzione vengono superati attraverso un controllo iniziale del latte fresco, anche ai sensi del DPR 54/97, che, comunque, deve provenire da allevamenti indenni da malattie infettive, e rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene della mungitura, del personale e sanificazione del materiale utilizzato nelle varie fasi di lavorazione, igiene dei locali) ed effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino evidenti anomalie in termini di odore, colore o presenza di corpi estranei.

8. Rispondenza del prodotto finale ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa:

Il processo produttivo sopra descritto e i controlli visivi successivi garantiscono la rispondenza del prodotto ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti.

9. Riferimento notmativi:

Legge 283/62 e DPR 327/80 (norme igiene alimenti e bevande), Dir. 93/43 (igiene degli alimenti e delle bevande), D.Lgs 155/97 (Decreto di applicazione Dir. 93/43), Circ. Min. Sanità n. 11/98 (applicaz. Decr. 155/97), D. Lgs 173/98 (individuazione prodotti tradizionali) Decr. 350/99 (Regolam. recante norme per individuaz. prodotti tradizionali).
--

9. Osservazioni dei Servizi Sanitari Regionali

