

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO ED AMBIENTALE

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A)

N.

CATEGORIA: FORMAGGI

1. Denominazione del prodotto:	CACIORICOTTA
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	Puglia
4. Sinonimi e termini dialettali	CASURICOTTA-FORMAGGIORICOTTA

6. Descrizione sintetica prodotto:

Il cacioricotta ha forma cilindrica (diametro 10-20 cm, altezza 7-13 cm).
La superficie può presentare le impronte delle fiscelle. Il prodotto fresco ha superficie e pasta di colore bianco, di struttura tenera e sapore leggermente dolciastro.
Il cacioricotta stagionato è di colore esterno giallo paglierino mentre la pasta rimane di colore bianco.
La struttura perde la morbidezza ed evolve verso il friabile, la sapidità e l'odore sono caratteristici del tipo di latte utilizzato e dell'alimentazione degli animali.

7. Territorio interessato

Regione Puglia

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte (di pecora, di capra o di vacca), è filtrato direttamente sulla caldaia di lavorazione con telo di cotone a trama fine o con colino a rete fine.
Le caldaie di lavorazione sono di rame stagnato nelle quali il latte è riscaldato a fuoco diretto fino all'ebollizione. Il riscaldamento è interrotto e la massa lasciata raffreddare fino a 40-45°C, momento in cui è addizionato il caglio.
Dopo 25-30 minuti avviene la coagulazione, a cui seguono 5 minuti di rassodamento. Si procede quindi alla rottura del coagulo fino a dimensione di chicco di grano o di mandorla, mediante spino di legno (ruotolo). La cagliata sosta sotto siero per circa 5 minuti ed è il tempo totale di lavorazione in caldaia di 45-50 minuti.
Allontanato il siero per sifonamento o mediante l'uso di brocche, si estrae la cagliata, con l'aiuto di una schiumarola o con un mestolo, riponendola nelle fiscelle di plastica o di giunco (fische).

Man mano che la cagliata è posta nelle fiscelle, si effettua una leggera pressatura della pasta fino a completo riempimento. Le forme sono quindi poste a spurgare su tavoli di legno a 15-25°C per un tempo variabile dalle 3 alle 24 ore.

Parte della produzione è venduta come prodotto fresco già dopo qualche ora e senza essere sottoposta a salatura. In funzione dell'umidità dell'ambiente il prodotto destinato alla stagionatura sosta nelle fiscelle per qualche giorno fino ad una settimana, provvedendo, in questo caso, a cospargerle di sale grosso da ambo le parti, rivoltandole all'occorrenza.

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

Latte di pecora, di capra o latte bovino, caglio liquido di agnello o vitello, sale grosso, teli di cotone a trama fine, colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), schiumarola, fiscelle di plastica o giunco, ripiani di legno.

10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Dopo 24-48 ore dalla salatura, le forme sono tolte dalla fiscella e riposte su un ripiano di legno e vengono lasciate stagionare per 10-20 gg. A seconda della temperatura stagionale.

Le forme sono rivoltate ogni giorno e lavate con acqua fresca.

I locali adatti alla stagionatura sono quelli in muratura freschi con tavolieri di legno.

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.

Costanza del metodo di produzione maggiore del periodo previsto dalla normativa.

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

Le fasi del processo di ottenimento del cacioricotta possono individuare possibili pericoli igienico-sanitari durante la produzione derivanti dall'utilizzo di: latte di pecora, di capra, di latte bovino, caglio liquido di agnello o vitello, teli di cotone a trama fine, colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), schiumarola, fiscelle di giunco, tavolieri di legno.

Il latte deve provenire da allevamenti "indenni" da malattie infettive.

Si ritiene che una accurata pulizia degli attrezzi prima menzionati e dei materiali impiegati nonché l'accurato lavaggio e disinfezione degli stessi, una accurata igiene del personale, dei locali ed il successivo controllo visivo del prodotto finale scartando eventualmente tutto ciò che presenta anomalie nel colore, odore e sapore, possa permettere di superare le ulteriori argomentazioni della normativa in vigore.

13. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

Si richiede deroga per l'utilizzo di:

1. latte di pecora, di capra, bovino,
2. caglio liquido di agnello o vitello,
3. teli di cotone a trama fine;
4. colino a rete fine,
5. caldaia di rame stagnato,
6. spino di legno (ruotolo),
7. schiumarola,
8. fiscelle di giunco,
9. tavoli di legno inclinati.

14. Annotazione della deroga

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO RURALE
SERVIZIO ALIMENTAZIONE
Scheda di deroga di cui all'art. 8, comma 2 del D. Lvo. N. 173/1998

SCHEMA B)

N.

CATEGORIA: FORMAGGI

1. Denominazione del prodotto:	CACIORICOTTA
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	Puglia
4. Sinonimi e termini dialettali	CASURICOTTA –FORMAGGIORICOTTA ECC

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

Si chiede la deroga per l'utilizzo di:
teli di cotone a trama fine, colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, spino di legno (ruotolo), schiumarola, fiscelle di giunco, tavoli di legno inclinati.

7. Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali :

La sicurezza del processo da un punto di vista igienico-alimentare è garantita dagli accorgimenti da adottare nelle varie fasi di produzione.
I punti critici individuati nell'utilizzo dei suddetti materiali, vengono ampiamente rispettati applicando le norme della buona prassi igienica del personale, del lavaggio e della disinfezione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione e dall'uso di strumenti e mezzi che non permettano agli organismi nocivi (insetti etc.) di penetrare nei luoghi di produzione (zanzariere, disinfezione e derattizzazione) nonché l'utilizzo di latte fresco proveniente da allevamenti "indenni" da malattie infettive.
Il controllo organolettico del prodotto, scartando tutto ciò che si presenta anomalo (per l'odore, colore e sapore), permette un'ulteriore garanzia di salubrità.

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

si veda il punto 7

9. Riferimenti normativi :

Norme igienico-sanitarie vigenti

9. Osservazioni dei Servizi Sanitari Regionali