REGIONE CALABRIA
Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Categoria prodotto	PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
Nome prodotto	**MIELE DI ARANCIO CALABRESE**
Termine dialettale	
Area di produzione	PIANA DI GIOIA TAURO, SIBARITIDE, PIANA DI LAMEZIA, FASCIA IONICA COSTIERA
Storia, tradizione e usi	Il consumo di miele in Calabria era destinato essenzialmente alle ricorrenze poiché il miele veniva utilizzato per la preparazione di dolciumi tradizionali (pignolata, mustaccioli di Soriani, ecc.). Nella cultura contadina vaniva usato a scopo medicinali e terapeutici per curare ad esempio le affezioni bronchiali. Nella tradizione calabrese il miele era conosciuto come tale mentre, la caratterizzazione dei mieli monoflora è subentrata in anni più recenti. Anticamente l'unica distinzione che veniva fatta era tra mieli "chiari" (agrumi, millefiori) e mieli "scuri" (castagno, melata, eucalipto). Le arnie, dette "bugni villici" erano ricavate da tronchi di alberi o "si fabbricavano con vimini di salice intrecciati" come è riportato anche nel De re rustica di Columella. Dalla "pitta" (cioè il favo di miele)che si formava, si procedeva all'estrazione del miele che avveniva per torchiatura (torchi a mano)
Descrizione sintetica del prodotto	La denominazione generica di "agrumi" viene in genere preferita a quella specifica (arancio, limone, clementine) sia perché a livello analitico risulta impossibile discriminare la specie di provenienza, sia perché si tratta di mieli di effettiva provenienza mista. All'esame visivo questo miele cristallizza spontaneamente alcuni mesi dopo il raccolto. L'odore è di media intensità con caratteristiche note floreali che ricordano i fiori di zagara. Con il tempo si sviluppa un odore meno floreale, più fruttato simile a quello della marmellata d'arancio.
Peso medio	Delle confezioni in vasetto da 50 a 1000 grammi
Sapore	Dolce
Odore	Fragrante e fresco
Colore	Dal giallo paglierino al bianco (riferito allo stato cristallizzato)
Lavorazione prodotto	Artigianale e industriale
Tecniche di lavorazione	Prima della introduzione delle arnie a favo mobile (introdotte agli inizi del '900), l'estrazione del miele avveniva tramite

	torchiatura. Oggi l'estrazione avviene per centrifugazione. Le principali fasi di lavorazione sono: disopercolatura manuale o meccanica estrazione con smielatori radiali meccanici filtrazione meccanizzata decantazione (circa 15 giorni) confezionamento in vasetti di vetro (da 50 a 1000 grammi). Poiché normalmente non si effettua pastorizzazione o altri trattamenti termici, la maggior parte del miele prodotto in Calabria, si può definire **vergine integrale**.
Periodo di produzione	Aprile – maggio
Maturazione Stagionatura del prodotto	No
Conservazione	Sì, fino a 2 anni
Materiali utilizzati	Acciaio inox, plastica per alimenti, vetro
Strumenti utilizzati	Filtri, coltelli, vasche, rifrattometro
Macchinari utilizzati	Disopercolatrice, smielatore, filtri a maglie, dosatrice, confezionatrice
Locali dove avviene la produzione	Locali adibiti alla produzione di miele sia a carattere familiare che industriale
Deroga richiesta	No

REGIONE CALABRIA

Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Categoria prodotto	PRODOTTO DI ORIGINE ANIMALE
Nome prodotto	**MIELE DI CASTAGNO CALABRESE**
Termine dialettale	
Area di produzione	**INTERA REGIONE CALABRIA**
Storia, tradizione e usi	**Il consumo di miele in Calabria era destinato essenzialmente alle ricorrenze poiché il miele veniva utilizzato per la preparazione di dolciumi tradizionali (pignolata, mustaccioli di Soriani, ecc.). Nella cultura contadina vaniva usato a scopo medicinali e terapeutici per curare ad esempio le affezioni bronchiali. Nella tradizione calabrese il miele era conosciuto come tale mentre, la caratterizzazione dei mieli monoflora è subentrata in anni più recenti. Anticamente l'unica distinzione che veniva fatta era tra mieli "chiari" (agrumi, millefiori) e mieli "scuri" (castagno, melata, eucalipto). Le arnie, dette "bugni villici" erano ricavate da tronchi di alberi o "si fabbricavano con vimini di salice intrecciati" come è riportato anche nel De re rustica di Columella. Dalla "pitta" (cioè il favo di miele)che si formava, si procedeva all'estrazione del miele che avveniva per torchiatura (torchi a mano)**
Descrizione sintetica del prodotto	**E' il miele tipico delle aree collinari e montane calabresi. Si caratterizza per il suo colore scuro e sapore deciso e aromatico ciò che non incontra il gusto della maggior parte dei consumatori. Si può presentare liquido o cristallizzato.**
Peso medio	**Delle confezioni in vasetto da 50 a 1000 grammi**
Sapore	**Da poco dolce ad amaro**
Odore	**Pungente, aromatico e tannico**
Colore	**Ambra più o meno scuro, marrone se cristallizzato**
Lavorazione prodotto	**Artigianale e industriale**
Tecniche di lavorazione	**Prima della introduzione delle arnie a favo mobile (introdotte agli inizi del '900), l'estrazione del miele avveniva tramite torchiatura. Oggi l'estrazione avviene per centrifugazione. Le principali fasi di lavorazione sono: disopercolatura manuale o meccanica estrazione con smielatori radiali meccanici**

	filtrazione meccanizzata decantazione (circa 15 giorni) confezionamento in vasetti di vetro (da 50 a 1000 grammi). Poiché normalmente non si effettua pastorizzazione o altri trattamenti termici, la maggior parte del miele prodotto in Calabria, si può definire vergine integrale.
Periodo di produzione	Giugno – luglio
Maturazione Stagionatura del prodotto	No
Conservazione	Sì, fino a 2 anni
Materiali utilizzati	Acciaio inox, plastica per alimenti, vetro
Strumenti utilizzati	Filtri, coltelli, vasche, rifrattometro
Macchinari utilizzati	Disopercolatrice, smielatore, filtri a maglie, dosatrice, confezionatrice
Locali dove avviene la produzione	Locali adibiti alla produzione di miele sia a carattere familiare che industriale
Deroga richiesta	No

REGIONE CALABRIA

Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Categoria prodotto	PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
Nome prodotto	**MIELE DI CORBEZZOLO**
Termine dialettale	
Area di produzione	INTERA REGIONE CALABRIA
Storia, tradizione e usi	Il consumo di miele in Calabria era destinato essenzialmente alle ricorrenze poiché il miele veniva utilizzato per la preparazione di dolciumi tradizionali (pignolata, mustaccioli di Soriani, ecc.). Nella cultura contadina vaniva usato a scopo medicinali e terapeutici per curare ad esempio le affezioni bronchiali. Nella tradizione calabrese il miele era conosciuto come tale mentre, la caratterizzazione dei mieli monoflora è subentrata in anni più recenti. Anticamente l'unica distinzione che veniva fatta era tra mieli "chiari" (agrumi, millefiori) e mieli "scuri" (castagno, melata, eucalipto). Le arnie, dette "bugni villici" erano ricavate da tronchi di alberi o "si fabbricavano con vimini di salice intrecciati" come è riportato anche nel De re rustica di Columella. Dalla "pitta" (cioè il favo di miele)che si formava, si procedeva all'estrazione del miele che avveniva per torchiatura (torchi a mano)
Descrizione sintetica del prodotto	E' caratterizzato da uno spiccato sapore amaro e odore pungente che ne costituiscono la peculiarità. A causa del periodo produttivo questo miele presenta un elevato contenuto in umidità.
Peso medio	Delle confezioni in vasetto da 50 a 1000 grammi
Sapore	Da poco dolce ad amaro
Odore	Pungente, amaro
Colore	Da ambra fino a nocciola, marrone
Lavorazione prodotto	Artigianale e industriale
Tecniche di lavorazione	Prima della introduzione delle arnie a favo mobile (introdotte agli inizi del '900), l'estrazione del miele avveniva tramite torchiatura. Oggi l'estrazione avviene per centrifugazione. Le principali fasi di lavorazione sono: disopercolatura manuale o meccanica estrazione con smielatori radiali meccanici filtrazione meccanizzata decantazione (circa 15 giorni) confezionamento in vasetti di vetro (da 50 a 1000 grammi). Poiché normalmente non si effettua

	pastorizzazione o altri trattamenti termici, la maggior parte del miele prodotto in Calabria, si può definire **vergine integrale**.
Periodo di produzione	Ottobre – gennaio
Maturazione Stagionatura del prodotto	No
Conservazione	Sì, fino a 2 anni
Materiali utilizzati	Acciaio inox, plastica per alimenti, vetro
Strumenti utilizzati	Filtri, coltelli, vasche, rifrattometro
Macchinari utilizzati	Disopercolatrice, smielatore, filtri a maglie, dosatrice, confezionatrice
Locali dove avviene la produzione	Locali adibiti alla produzione di miele sia a carattere familiare che industriale
Deroga richiesta	No

REGIONE CALABRIA
Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Categoria prodotto	PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
Nome prodotto	**MIELE DI EUCALIPTO CALABRESE**
Termine dialettale	
Area di produzione	INTERA REGIONE CALABRIA ED IN PARTICOLARE NEL MARCHESATO DI CROTONE
Storia, tradizione e usi	Il consumo di miele in Calabria era destinato essenzialmente alle ricorrenze poiché il miele veniva utilizzato per la preparazione di dolciumi tradizionali (pignolata, mustaccioli di Soriani, ecc.). Nella cultura contadina vaniva usato a scopo medicinali e terapeutici per curare ad esempio le affezioni bronchiali. Nella tradizione calabrese il miele era conosciuto come tale mentre, la caratterizzazione dei mieli monoflora è subentrata in anni più recenti. Anticamente l'unica distinzione che veniva fatta era tra mieli "chiari" (agrumi, millefiori) e mieli "scuri" (castagno, melata, eucalipto). Le arnie, dette "bugni villici" erano ricavate da tronchi di alberi o "si fabbricavano con vimini di salice intrecciati" come è riportato anche nel De re rustica di Columella. Dalla "pitta" (cioè il favo di miele)che si formava, si procedeva all'estrazione del miele che avveniva per torchiatura (torchi a mano)
Descrizione sintetica del prodotto	La Calabria è una delle prime produttrici, tra le regioni italiane, di questo tipo di miele. Sulla costa ionica calabrese si producono anche mieli uniflorali di eucalipto di specie diverse da E. camaldilensis, con fioritura a settembre – ottobre. A questo miele si attribuiscono proprietà terapautiche particolari per la cura delle malattie da raffreddamento.
Peso medio	Delle confezioni in vasetto da 50 a 1000 grammi
Sapore	Dolce
Odore	Tipico e aromatico
Colore	Ambra chiaro, ambra scuro
Lavorazione prodotto	Artigianale e industriale
Tecniche di lavorazione	Prima della introduzione delle arnie a favo mobile (introdotte agli inizi del '900), l'estrazione del miele avveniva tramite torchiatura. Oggi l'estrazione avviene per centrifugazione. Le principali fasi di lavorazione sono: disopercolatura manuale o meccanica estrazione con smielatori radiali meccanici

	filtrazione meccanizzata decantazione (circa 15 giorni) confezionamento in vasetti di vetro (da 50 a 1000 grammi). Poiché normalmente non si effettua pastorizzazione o altri trattamenti termici, la maggior parte del miele prodotto in Calabria, si può definire **vergine integrale**.
Periodo di produzione	Giugno – agosto Ottobre - dicembre
Maturazione Stagionatura del prodotto	No
Conservazione	Sì, fino a 2 anni
Materiali utilizzati	Acciaio inox, plastica per alimenti, vetro
Strumenti utilizzati	Filtri, coltelli, vasche, rifrattometro
Macchinari utilizzati	Disopercolatrice, smielatore, filtri a maglie, dosatrice, confezionatrice
Locali dove avviene la produzione	Locali adibiti alla produzione di miele sia a carattere familiare che industriale
Deroga richiesta	No

REGIONE CALABRIA
Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Categoria prodotto	PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
Nome prodotto	**MIELE DI MELATA DI ABETE CALABRESE**
Termine dialettale	
Area di produzione	INTERA REGIONE CALABRIA (ZONE MONTANE)
Storia, tradizione e usi	Il consumo di miele in Calabria era destinato essenzialmente alle ricorrenze poiché il miele veniva utilizzato per la preparazione di dolciumi tradizionali (pignolata, mustaccioli di Soriani, ecc.). Nella cultura contadina vaniva usato a scopo medicinali e terapeutici per curare ad esempio le affezioni bronchiali. Nella tradizione calabrese il miele era conosciuto come tale mentre, la caratterizzazione dei mieli monoflora è subentrata in anni più recenti. Anticamente l'unica distinzione che veniva fatta era tra mieli "chiari" (agrumi, millefiori) e mieli "scuri" (castagno, melata, eucalipto). Le arnie, dette "bugni villici" erano ricavate da tronchi di alberi o "si fabbricavano con vimini di salice intrecciati" come è riportato anche nel De re rustica di Columella. Dalla "pitta" (cioè il favo di miele)che si formava, si procedeva all'estrazione del miele che avveniva per torchiatura (torchi a mano)
Descrizione sintetica del prodotto	La produzione di Miele di melata di abete non è, per le quantità, significativa in Calabria ma rappresenta una produzione localmente importante. Pur essendo un prodotto poco conosciuto dalla maggior parte dei consumatori, questo prodotto è sicuramente molto apprezzato e spunta quotazioni remunerative. La produzione di melata avviene a seguito dell'attacco di fitofagi di diverse famiglie di Rincoti che attaccano gli abeti presenti nei boschi diffusi nella fascia del faggio (400 – 1800 m). Il miele che se ne ricava resta liquido a lungo ma, può intorbidarsi per la formazione di cristalli. In genere questo miele è molto viscoso ed è caratteristico per il suo aroma simile all'odore del malto e del caramello.
Peso medio	Delle confezioni in vasetto da 50 a 1000 grammi
Sapore	Poco o normalmente dolce
Odore	Caratteristico, balsamico, di legno, di resina, affumicato
Colore	Da ambra scuro a quasi nero

Lavorazione prodotto	Artigianale e industriale
Tecniche di lavorazione	Prima della introduzione delle arnie a favo mobile (introdotte agli inizi del '900), l'estrazione del miele avveniva tramite torchiatura. Oggi l'estrazione avviene per centrifugazione. Le principali fasi di lavorazione sono: disopercolatura manuale o meccanica estrazione con smielatori radiali meccanici filtrazione meccanizzata decantazione (circa 15 giorni) confezionamento in vasetti di vetro (da 50 a 1000 grammi). Poiché normalmente non si effettua pastorizzazione o altri trattamenti termici, la maggior parte del miele prodotto in Calabria, si può definire **vergine integrale**.
Periodo di produzione	Luglio settembre
Maturazione Stagionatura del prodotto	No
Conservazione	Sì, fino a 2 anni
Materiali utilizzati	Acciaio inox, plastica per alimenti, vetro
Strumenti utilizzati	Filtri, coltelli, vasche, rifrattometro
Macchinari utilizzati	Disopercolatrice, smielatore, filtri a maglie, dosatrice, confezionatrice
Locali dove avviene la produzione	Locali adibiti alla produzione di miele sia a carattere familiare che industriale
Deroga richiesta	No

REGIONE CALABRIA
Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Categoria prodotto	PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
Nome prodotto	**MIELE DI SULLA CALABRESE**
Termine dialettale	
Area di produzione	INTERA REGIONE CALABRIA
Storia, tradizione e usi	Il consumo di miele in Calabria era destinato essenzialmente alle ricorrenze poiché il miele veniva utilizzato per la preparazione di dolciumi tradizionali (pignolata, mustaccioli di Soriani, ecc.). Nella cultura contadina vaniva usato a scopo medicinali e terapeutici per curare ad esempio le affezioni bronchiali. Nella tradizione calabrese il miele era conosciuto come tale mentre, la caratterizzazione dei mieli monoflora è subentrata in anni più recenti. Anticamente l'unica distinzione che veniva fatta era tra mieli "chiari" (agrumi, millefiori) e mieli "scuri" (castagno, melata, eucalipto). Le arnie, dette "bugni villici" erano ricavate da tronchi di alberi o "si fabbricavano con vimini di salice intrecciati" come è riportato anche nel De re rustica di Columella. Dalla "pitta" (cioè il favo di miele)che si formava, si procedeva all'estrazione del miele che avveniva per torchiatura (torchi a mano)
Descrizione sintetica del prodotto	La Calabria, insieme ad altre tre regioni italiane (Abruzzo, Molise e Sicilia), vanta una significativa produzione di miele uniflorale di sulla. La sulla (Hedysarium coronarium) è presente sia come foraggera che allo stato spontaneo sui terreni argillosi della Calabria. Le caratteristiche di questo miele, che cristallizza spontaneamente dopo alcuni mesi dal raccolto, sono apprezzate dai consumatori.
Peso medio	Delle confezioni in vasetto da 50 a 1000 grammi
Sapore	Dolce
Odore	Tipico
Colore	Giallo paglierino
Lavorazione prodotto	Artigianale e industriale
Tecniche di lavorazione	Prima della introduzione delle arnie a favo mobile (introdotte agli inizi del '900), l'estrazione del miele avveniva tramite torchiatura. Oggi l'estrazione avviene per centrifugazione. Le principali fasi di lavorazione sono: disopercolatura manuale o meccanica estrazione con smielatori radiali meccanici filtrazione meccanizzata

	decantazione (circa 15 giorni) confezionamento in vasetti di vetro (da 50 a 1000 grammi). Poiché normalmente non si effettua pastorizzazione o altri trattamenti termici, la maggior parte del miele prodotto in Calabria, si può definire **vergine integrale**.
Periodo di produzione	Aprile – giugno
Maturazione Stagionatura del prodotto	No
Conservazione	Sì, fino a 2 anni
Materiali utilizzati	Acciaio inox, plastica per alimenti, vetro
Strumenti utilizzati	Filtri, coltelli, vasche, rifrattometro
Macchinari utilizzati	Disopercolatrice, smielatore, filtri a maglie, dosatrice, confezionatrice
Locali dove avviene la produzione	Locali adibiti alla produzione di miele sia a carattere familiare che industriale
Deroga richiesta	No

REGIONE CALABRIA

Assessorato Agricoltura , Caccia e Pesca

INTEGRAZIONE ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (D.M. n° 350/99)
Quarta revisione

N° Scheda

1. CATEGORIA DEL PRODOTTO : formaggi

2. NOME DEL PRODOTTO: ricotta
Eventuale sinonimo :
Termine dialettale : ricotta fasceddi

3. **TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:** area pre - aspromontana

4. **TERRITORIO DI VENDITA DEL PRODOTTO:** area pre - aspromontana

5. STORIA, TRADIZIONI ED USI

La trasformazione del latte di pecora in formaggio e ricotta è una procedura antica tramandata da decenni. Sia il formaggio che la ricotta, secondo tradizione, ancora oggi non difficile da trovare, sono poste in delle "fascedde" di giunco di dimensioni diverse.

6. AZIENDA/PRODUTTORE

Produzione familiare
Può essere documentata la produzione di più di 25 anni?
NO - SI (specificare come):

Testimonianza orale

7. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti utilizzati: siero
Forma : cilindrica
Dimensione medie: varie
Peso medio: vario
Sapore: pastoso e pieno
Odore: tipico
Altre caratteristiche

8. LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Tecniche di lavorazione: <u>esclusivamente manuali</u> - esclusivamente meccaniche - Miste.

Portare ad ebollizione il siero, rimasto dalla lavorazione del formaggio, all'interno di una caldaia di rame, mescolare con un bastone di legno (*maniature*) lentamente, in senso antiorario, fino a quando la ricotta non affiora, segue un rituale tradizionale secondo il quale il bastone va sbattuto al centro della caldaia diverse volte; una volta affiorate le particelle solide si aspetta fino al primo bollore, si toglie la caldaia dal fuoco e con una schiumarola si raccoglie la ricotta; viene messa nelle "fasceddi i juncu", e pressata per eliminare il liquido in eccesso, viene consumata fresca.

9. PERIODO DI LAVORAZIONE

Tutto l'anno

Dal mese di dicembre **al mese di** febbraio- marzo

10. MATERIALI ,STRUMENTI E MACCHINARI UTILIZZATI

Caldaia di rame stagnato, fuscelle di giunco, bastone in legno, schiumarola.

11. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA PRODUZIONE

Locale adibito alla lavorazione del formaggio.

12. DESCRIZIONE DEI LOCALI DOVE AVVIENE LA CONSERVAZIONE

13. RICHIESTA DEROGA
NO - **SI**

Codice prodotto F - 15

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	RICOTTA
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Tradizionalmente una parte della ricotta ottenuta dalla lavorazione del latte viene consumata fresca o sottoposta ad affumicatura e stagionatura. Tale consuetudine nasceva dall'esigenza di conservare la parte di prodotto fresco che non si riusciva a collocare tempestivamente sul mercato. E' un prodotto calabrese di largo uso e consumo la cui quantità di produzione, nelle sue diverse varianti, è di difficile stima perchè spesso lavorata dagli stessi allevatori e venduta direttamente.
Le modalità di consumo variano secondo la stagionatura del prodotto: se è poco stagionata (morbida) viene tagliata a fette e consumata come antipasto o contorno; se stagionata (dura) viene grattugiata su piatti tipici di pasta.

RIFERIMENTI STORICI
Achille Bruni - Nuova Enciclopedia Agraria, VOL. III - Napoli, 1859.
CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992
G. Rohlfs - Dizionario dialettale della Calabria - Longo Editore, Ravenna Ultima edizione 1990
R. Cerchiara - Il caseificio nella provincia di Cosenza - Tipografia La Veloce, Cosenza 1931.

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

Si.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Siero di latte ovino, caprino, vaccino (proveniente da razze miste alimentate dal pascolo estensivo naturale), sale, latte (dal 10 al 20%).

Forma cilindrica

Dimensioni medie 20 cm. di lunghezza, 10 cm. di diametro

Peso medio Dai 300 ai 500 grammi

Sapore Latte

Odore

Colore bianca

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione

esclusivamente manuali

La ricotta si ottiene per coagulazione termoacida del siero addizionato del latte. La temperatura di "coagulazione" è in funzione della quantità di latte aggiunto e dell'acidità della miscela. In ogni caso essa è compresa tra 78 °C e 90 °C.
La ricotta si consuma fresca.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Fuscelle di vimini, graticci o ceste.

Strumenti utilizzati

Bastoni di ferla o mestoloni, colino, caldaia di rame stagnato

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.

Deroga richiesta Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del siero non pastorizzato, dai materiali in legno, giunco, latta, dal 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 [illegible] sono da addurre a:
- utilizzo di siero non pastorizzato;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie 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.

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.

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.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di siero non pastorizzato e di latte crudo può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul siero e 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 siero e 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.
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.

Codice prodotto F - 16

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	RICOTTA AFFUMICATA
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Tradizionalmente una parte della ricotta ottenuta dalla lavorazione del latte viene consumata fresca o sottoposta ad affumicatura e stagionatura. Tale consuetudine nasceva dall'esigenza di conservare la parte di prodotto fresco che non si riusciva a collocare tempestivamente sul mercato. E' un prodotto calabrese di largo uso e consumo la cui quantità di produzione, nelle sue diverse varianti, è di difficile stima perchè spesso lavorata dagli stessi allevatori e venduta direttamente.
Le modalità di consumo variano secondo la stagionatura del prodotto: se è poco stagionata (morbida) viene tagliata a fette e consumata come antipasto o contorno; se stagionata (dura) viene grattugiata su piatti tipici di pasta.

RIFERIMENTI STORICI
Achille Bruni - Nuova Enciclopedia Agraria, VOL. III - Napoli, 1859.
CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992
G. Rohlfs - Dizionario dialettale della Calabria - Longo Editore, Ravenna Ultima edizione 1990
R. Cerchiara - Il caseificio nella provincia di Cosenza - Tipografia La Veloce, Cosenza 1931.

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

Si.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Siero di latte ovino, caprino, vaccino (proveniente da razze miste alimentate dal pascolo estensivo naturale), sale, latte (dal 10 al 20%).

Forma cilindrica

Dimensioni medie 20 cm. di lunghezza, 10 cm. di diametro

Peso medio Dai 250 ai 300 grammi

Sapore Latte affumicato

Odore Affumicato

Colore bianca all'interno, sui toni del marrone la crosta

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione esclusivamente manuali

Si riscalda il latte portato alla temperatura di circa 80-90 gradi, in una caldaia di rame stagnato (detta caccamo) aggiungendo il siero ed il sale. Si mescola il tutto con un bastone di legno fino a fare emergere i fiocchi di lattalbumina. Gli stessi vengono messi nelle fuscelle di giunco intrecciato e lasciati spurgare per un'intera giornata.
La pasta nei contenitori viene poi salata e messa su graticci ad essiccare ed affumicare per cicli di almeno 3 giorni. L'affumicatura e l'essiccazione si prolungano per qualche settimana. La stagionatura minima è di 2 mesi ed avviene in un ambiente fresco e buio.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

Sì

Le ricotte ottenute vengono leggermente salate e poste sopra i "cannizzi" ed affumicate per qualche giorno utilizzando preferibilmente legna di arancio. La riduzione del peso può raggiungere il 40-50%. Si stagionano da 1 a 2 mesi per utilizzarli da grattugia.

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Fuscelle di vimini, graticci o ceste.

Strumenti utilizzati

Bastoni di ferla o mestoloni, colino, caldaia di rame stagnatoL

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.

Deroga richiesta

Sì

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del siero non pastorizzato, dai materiali in legno, giunco, latta, dal fuoco diretto a legna o a gas e dal processo di affumicatura. 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 [illegible] sono da addurre a:
- utilizzo di siero non pastorizzato;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie 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;
- affumicatura con fumo caldo.

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; DM del 31/03/65 (affumicatura).

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.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di siero non pastorizzato e di latte crudo può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul siero e 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 siero e 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.
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 il processo di affumicatura.

Codice prodotto 62

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	RICOTTA DI CAPRA AFFUMICATA
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	INTERA REGIONE CALABRIA
Storia, tradizione ed usi	Tradizionalmente una parte della ricotta ottenuta dalla lavorazione del latte viene consumata fresca o sottoposta ad affumicatura e stagionatura. Tale consuetudine nasceva dall'esigenza di conservare la parte di prodotto fresco che non si riusciva a collocare tempestivamente sul mercato. E' un prodotto calabrese di largo uso e consumo la cui quantità di produzione, nelle sue diverse varianti, è di difficile stima perchè spesso lavorata dagli stessi allevatori e venduta direttamente. Le modalità di consumo variano secondo la stagionatura del prodotto: se è poco stagionata (morbida) viene tagliata a fette e consumata come antipasto o contorno; se stagionata (dura) viene grattugiata su piatti tipici di pasta. RIFERIMENTI STORICI Achille Bruni - Nuova Enciclopedia Agraria, VOL. III - Napoli, 1859. CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 G. Rohlfs - Dizionario dialettale della Calabria - Longo Editore, Ravenna Ultima edizione 1990 R. Cerchiara - Il caseificio nella provincia di Cosenza - Tipografia La Veloce, Cosenza 1931.
Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?	Si, presso Caseificio " La Cava" - c/da Cava - Belmonte Calabro - CS-

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati	Siero di latte caprino (proveniente da razze miste alimentate dal pascolo estensivo naturale), sale, latte
Forma	cilindrica
Dimensioni medie	20 cm. di lunghezza, 10 cm. di diametro
Peso medio	Dai 300 ai 500 grammi
Sapore	Tipico
Odore	Affumicato
Colore	bianca all'Interno, sui toni del marrone la crosta

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione	esclusivamente manuali

Si riscalda il siero portato alla temperatura di circa 80-90 gradi, in una caldaia di rame stagnato (detta caccamo) aggiungendo il latte ed il sale. Si mescola il tutto con un bastone di legno fino a fare emergere i fiocchi di lattalbumina. Gli stessi vengono messi nelle fuscelle di giunco intrecciato e lasciati spurgare per un'intera giornata.
La pasta nei contenitori viene poi salata e messa su graticci ad essiccare ed affumicare per cicli di almeno 3 giorni. L'affumicatura e l'essiccazione si prolungano per qualche settimana. La stagionatura minima è di 2 mesi ed avviene in un ambiente fresco e buio.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione	Da ottobre a luglio
Maturazione Stagionatura del prodotto	Sì
	L'affumicatura e l'essiccazione si prolungano per qualche settimana. La stagionatura minima è di 2 mesi ed avviene in un ambiente fresco e buio.
Conservazione	No
Materiali e strumenti per la produzione	
Mater. utilizzati	Fuscelle di vimini, graticci o ceste.
Strumenti utilizzati	Bastoni di ferla o mestoloni, colino, caldaia di rame stagnato
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 siero 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 siero 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 siero 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 paremetri 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 siero di latte crudo proveniente dalla stessa azienda di produzione; -Il contatto della materia prima edl prodotto con superfici ed attrazzature in legno, poichè si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale; -per il contatto con fiscelle 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.

Codice prodotto F - 17

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	RICOTTA DI PECORA
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	RICOTTA FRISCA 'I PIACURA
Area di produzione	INTERA REGIONE CALABRIA

Storia, tradizione ed usi

Tradizionalmente una parte della ricotta ottenuta dalla lavorazione del latte pecorino viene consumata fresca o sottoposta ad affumicatura e stagionatura. Tale consuetudine nasceva dall'esigenza di conservare la parte di prodotto fresco che non si riusciva a collocare tempestivamente sul mercato. E' un prodotto calabrese di largo uso e consumo la cui quantità di produzione, nelle sue diverse varianti, è di difficile stima perchè spesso lavorata dagli stessi allevatori e venduta direttamente.

RIFERIMENTI STORICI

Achille Bruni - Nuova Enciclopedia Agraria, VOL. III - Napoli, 1859.
CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992
G. Rohlfs - Dizionario dialettale della Calabria - Longo Editore, Ravenna Ultima edizione 1990
R. Cerchiara - Il caseificio nella provincia di Cosenza - Tipografia La Veloce, Cosenza 1931.

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

Si.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati	latte di pecora proveniente da razze miste alimentate da pascolo estensivo naturale, sale, siero di latte di pecora.
Forma	cilindrica o a tronco di cono di consistenza cremosa
Dimensioni medie	20-25 cm. di lunghezza, 10-15 cm. di diametro
Peso medio	da 500 grammi ad 1 chilo
Sapore	dolce cremosa
Odore	tipico
Colore	bianco

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione	esclusivamente manuali

Si riscalda il siero portato alla temperatura di circa 80-90 gradi, in una caldaia di rame stagnato (detta caccamo) aggiungendo il latte ed il sale. Si mescola il tutto con un bastone di legno fino a fare emergere i fiocchi di lattalbumina. Gli stessi vengono messi nelle fuscelle di giunco intrecciato o foglie di fico e lasciati spurgare per un'intera giornata. In alternativa, dopo il coagulo, si aggiunge acqua fresca con immersi rametti di fico appena tagliati.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da ottobre a luglio

Maturazione Stagionatura del prodotto

No

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Fuscelle di vimini, foglie e rametti di fico.

Strumenti utilizzati

Bastoni di ferla o mestoloni, colino, caldaia di rame stagnato

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.

Deroga richiesta

Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del siero non pastorizzato, dai materiali in legno, giunco, latta, dal 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 [illegible] sono da addurre a:
- utilizzo di siero non pastorizzato;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie 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.

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.

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.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di siero non pastorizzato e di latte crudo può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul siero e 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 siero e 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.
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.

Codice prodotto F - 18

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Categoria del prodotto	FORMAGGI
Nome del prodotto	RICOTTONE SALATO
Eventuale sinonimo	
Termine dialettale	
Area di produzione	PROVINCIA DI COSENZA

Storia, tradizione ed usi

Tradizionalmente una parte della ricotta ottenuta dalla lavorazione del latte viene consumata fresca o sottoposta ad affumicatura e stagionatura. Tale consuetudine nasceva dall'esigenza di conservare la parte di prodotto fresco che non si riusciva a collocare tempestivamente sul mercato. E' un prodotto calabrese di largo uso e consumo la cui quantità di produzione, nelle sue diverse varianti, è di difficile stima perchè spesso lavorata dagli stessi allevatori e venduta direttamente.
Le modalità di consumo variano secondo la stagionatura del prodotto: se è poco stagionata (morbida) viene tagliata a fette e consumata come antipasto o contorno; se stagionata (dura) viene grattugiata su piatti tipici di pasta particolarmente sui fusilli al sugo di capra.

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

Si, presso testi di cucina calabrese e di storia delle tradizioni popolari.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto

Ingredienti utilizzati

Siero di latte ovi-caprino e/o vaccino (proveniente da razze miste alimentate dal pascolo estensivo naturale), sale, latte

Forma cilindrica

Dimensioni medie 20 cm. di lunghezza, 10 cm. di diametro

Peso medio Dai 500 ai 1,000 grammi

Sapore Latte

Odore

Colore bianco all'interno, sui toni del marrone la crosta

Lavorazione del prodotto

Tecniche di lavorazione esclusivamente manuali

Si riscalda il siero portato alla temperatura di circa 80-90 gradi, in una caldaia di rame stagnato (detta caccamo) aggiungendo il latte ed il sale. Si mescola il tutto con un bastone di legno fino a fare emergere i fiocchi di lattalbumina. Gli stessi vengono messi nelle fuscelle di giunco intrecciato e lasciati spurgare per un'intera giornata.
La salatura si effettua a secco per almeno una settimana. Il ricottone salato matura in 2 mesi in ambiente fresco e buio in cui le forme vengono quotidianamente rivoltate. Durante questo periodo i ricottoni vengono raschiati e puliti dagli accenni di muffa. La stagionatura minima va dai 2 mesi fino ad 1 anno.

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

Da marzo a settembre

Maturazione Stagionatura del prodotto

Sì

Il ricottone salato matura in 2 mesi in ambiente fresco e buio in cui le forme vengono rivoltate ogni giorno. Durante questo periodo i ricottoni vengono raschiati e puliti dagli accenni di muffa. La stagionatura minima va dai 2 mesi fino ad 1 anno.

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Fuscelle di vimini, graticci o ceste.

Strumenti utilizzati

Bastoni di ferla o mestoloni, colino, caldaia di rame stagnato

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

LABORATORI MAIOLICATI E RISPONDENTI ALLA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA.

Deroga richiesta

Sì

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Motivazioni per la richiesta di deroga	I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del siero non pastorizzato, dai materiali in legno, giunco, latta, dal 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 [illegible] sono da addurre a: - utilizzo di siero non pastorizzato; - utilizzo di caldaie in rame stagnato; - contatto della materia prima e del prodotto con superficie 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.
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.

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.
Aspetti relativi alla sicurezza alimentare	L'utilizzo di siero non pastorizzato e di latte crudo può provocare problemi per carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo. Questi problemi possono essere superati effettuando il controllo iniziale sul siero e 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 siero e 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.
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.