

## SCHEDA TECNICA

## CACIOTTA DI PECORA PAISÀ

**TIPOLOGIA CASEARIA** - Formaggio semicotto di pecora a pasta filata semidura. Si tratta di è uno dei prodotti gastronomici più rappresentativi dell'Italia centrale, del resto la sua lunga conservazione lo rendeva già un alimento ideale per l'approvvigionamento delle Legioni romane. La tecnica di lavorazione del pecorino Paisà è strettamente connessa alla realtà ambientale e al patrimonio storico della Ciociaria, sub regione appartata del basso Lazio, caratterizzata per millenni da un'economia di tipo agricolo-pastorale. Il latte ovino che destiniamo alla trasformazione del formaggio Paisà proviene esclusivamente dalla verde vallata dei Monti Ernici che incorniciano l'alta Ciociaria. Qui la pastorizia si svolge secondo le forme più arcaiche con circuiti di transumanza e l'allevamento su pascoli naturali, prati pascoli ed erbai delle pianure e degli altopiani, oppure dei declivi collinari e montani. In particolare, essa è praticata da microaziende a conduzione familiare e di proprietà che allevano greggi di razze rustiche locali, alimentate soltanto con foraggi verdi e con fieni di produzione propria. Le erbe spontanee, i cespugli e le essenze aromatiche come trifoglio, medica, festuca, loietto, sulla, lupinella, crocetta, finestrino, cicoria, timo, menta, origano, salvia, geranio, galium, achillea, nepeta, carota selvatica, ecc. arricchiscono il latte di principi nutritivi precursori dei componenti organici del formaggio, nonché di un intenso flavour che conferisce alla caciotta Paisà il suo tipico sapore. Questa varietà di piante rare è testimoniata sia dall'Orto Botanico del WWF "Flora Ernica" che dall'Antica Farmacia-Spezieria settecentesca della Certosa di Trisulti risalente al XIII sec., immersa in uno dei boschi misti (castagneti, querceti, frassini, aceri e olmi, e oltre i mille metri, anche pini fra abetaie, larici, faggi e betulle) meglio conservati d'Italia, ai piedi della Monna, la vetta più bella degli Ernici.

**CONFEZIONE** - ¼, ½, o forma intera in sottovuoto. Stagionatura tra i 20-60 giorni.

**CONSERVAZIONE** - In frigorifero da 0 a +4°C. Durante il tempo di distribuzione frazionata che comporti, ai fini della consegna agli esercizi di vendita, numerose operazioni di apertura delle porte degli automezzi isoterme, è tollerato un valore max di temperatura di +14°C. Per la buona conservazione del prodotto è obbligatorio non interrompere la catena del freddo. Regole di conservazione domestica: se porzionato, in frigorifero per breve tempo in contenitore a chiusura ermetica, per limitarne la disidratazione e l'assorbimento di altri odori, avendo cura di avvolgere la porzione rimanente in un film flessibile plastico il più possibile aderente talché non rimanga all'interno aria residua; se invece forma intera, è più adatto un ambiente fresco a 10-15°C, con U.R. del 75-80%: la cantina va bene a patto che sia pulita, senza odori forti ed al buio perché la luce favorisce lo sviluppo di microbi dannosi. La forma deve essere protetta dagli insetti con rete metallica, non a contatto, ricoperta con un panno umido; ogni 7 giorni spazzolata e girata, ogni 15 giorni lavata con acqua salata.

**ETICHETTATURA** - Bollo CE 12/044 IT. Stampa indelebile di lotto e data di scadenza. Shelf-life: 120 giorni dalla data di confezionamento.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** - Aspetto esterno: forma cilindrica con facce piane del diametro di 18-20 cm e scalzo appena convesso alto 10-11 cm; peso variabile di 3,5-4 kg; crosta ruvida, sottile, morbida ed elastica, senza discontinuità, al naturale color giallo carico, bruno coca dopo trattamento con agente antimuffa. Aspetto interno: struttura della pasta compattata o con piccole occhiature irregolari e senza unghia, colore leggermente paglierino. Odore: delicato, di burro, frutta secca, fieno. I descrittori dell'aroma sono gli stessi dell'odore ma in forma più intensa ai quali si aggiunge del brodo di carne. Queste nuances aumentano con la stagionatura. Sapore: all'assaggio è subito dolce e delicato, con lievi sentori erbacei, leggermente acidulo; si percepisce il salato, pur non essendo invadente, affatto amaro, né astringente, né piccante. Al tatto la pasta è morbida, non asciutta e non si attacca alle dita. Alla masticazione è elastica e consistente, senza essere dura, non friabile nonché appena adesiva. Di buona palatabilità e solubilità grazie al suo contenuto di grasso e acqua.

**PROPRIETÀ CHIMICO-MICROBIOLOGICHE** - pH 4,90; Umidità 40%; Sostanza secca 60%; Grasso s.s. 48%. HACCP; Rintracciabilità.

**INGREDIENTI** - Latte di pecora fresco, intero, basso pastorizzato (fosfatasi alcalina negativa); caglio liquido di vitello No OGM (organismi geneticamente modificati); fermenti lattici attivi, liofilizzati, concentrati e selezionati; sale marino alimentare (1,5-2%). Trattamento antimuffa non tossico della crosta con pimaricina E235 ed E150 (caramello). Assenza di conservanti. Senza glutine. Allergeni: sono presenti naturalmente il latte e il lattosio.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI** (dati riferiti a 100 g di prodotto): Energia 1539 kJ/370 Kcal - Grassi 29 g - Carboidrati 0,2 g - Proteine 27 g - Calcio 430 mg - Fosforo 650 mg - Ferro 0,30 mg.

## **NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

**Additivi:** Reg. (UE) n. 231/2012; Reg. (UE) n. 1129/2011; D.M. 10/03/2000 n. 183; D.M. 27/02/1996 n. 209.

**Confezionamento:** C.M. 10/11/2003 n. 168; D.L. 11/04/1986 n. 98; L. 18/05/1985 n. 321.

**Etichettatura:** Reg. (UE) n. 1169/2011; Reg. (CE) n. 1924/2006; D.Lgs. n. 181/2003; L. 19/02/1992 n. 142; D.L. 27/01/92 n. 109; D.P.R. 18/05/1982 n. 322.

**Igiene e salubrità dell'alimento:** Reg. (CE) n. 1069/2009; Reg. (CE) n. 1020/2008; Reg. (CE) n. 1441/2007; Reg. (CE) n. 2073/2005; Reg. (CE) n. 882/2004; Reg. (CE) n. 854/2004; Reg. (CE) n. 853/2004; Reg. (CE) n. 852/2004; CAC/RCP 1-1969 Rev. 4-2003; D.M. 16/12/1993; D.Lgs. 03/03/1993 n. 123; Dir. 92/46 CEE; D.P.R. 26/03/1980 n. 327. **Ingredienti:** Reg. (CE) n. 365/2010; D.Lgs. 08/02/2006 n. 114; Dir. CE n. 89/2003; C.M. 31/03/2000 n. 165; D.M. 10/03/2000 n. 183; Reg. (CE) n. 258/1997; D.M. 27/02/1996 n. 209.

**Materiali di confezionamento:** Reg. (CE) n. 1935/2004; C.M. 10/11/2003 n. 168; D.L. 11/11/1986 n. 98; L. 18/05/1985 n. 321; D.P.R. 23/08/1982 n. 777; D.M. 21/03/1973 n. 34.

**Rintracciabilità:** Reg. (UE) n. 931/2011; D.M. 14/01/2005; C.M. Sanità 2004 n. 112; Reg. (CE) n. 178/2002; UNI 11020/2002; UNI 10939/2001.

**Trasporto di alimenti lattiero-caseari:** D.Lgs. 17/08/1999 n. 360; D.M. 01/04/1988 n. 178; D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327; L. 30/04/1962 n. 283.

Data ultima revisione 26 ottobre 2012

Il Responsabile SGQ / HACCP

Dott. Marco Caperna