

Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: CEVRIN DI COAZZE

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Il *Cevrin di Coazze* è un formaggio a latte misto vaccino e caprino a pasta semidura, non pressata, di media stagionatura. La forma è cilindrica leggermente irregolare, a facce piane e scalzo diritto.

Dimensioni: peso da 0,8 e 1,5 kg, scalzo da 6,0 a 9,0 cm, diametro da 15,0 a 18,0 cm.

Crosta: leggermente irregolare di colore variabile dal rossiccio al marrone scuro.

Pasta: leggermente più compatta al centro e più morbida e fondente in bocca verso l'esterno, di colore paglierino verso il sottocrosta e più biancastro nel centro.

Sapore: leggermente ircino, piacevole, tende se ben stagionato a presentare note piccanti più o meno accentuate.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte di una o due mungiture (con stoccaggio al freddo in quest'ultimo caso), deve provenire prevalentemente da animali al pascolo, la produzione è quindi limitata al periodo che va generalmente da marzo a novembre. Il latte di capra non deve essere in percentuale inferiore al 40 %. La miscela dei due latti può essere lavorato a crudo o con un trattamento termico di termizzazione.

Coagulazione: il latte viene riscaldato sino ad una temperatura variabile tra 35 e 38°C, il caglio impiegato è di vitello (ma è possibile impiegare anche caglio di capretto) e la quantità è in rapporto ad una durata di coagulazione di circa 60 minuti.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata è effettuata in una unica frazione oppure in due tempi, deve ottenere una dimensione del granulo di cagliata a chicco di riso. Di seguito può essere effettuata una agitazione ed una breve sosta per far depositare la cagliata sul fondo della caldaia di lavorazione.

Lavorazione fuori caldaia: estratta la cagliata, si deposita negli stampi. Il formaggio così "formato" rimane nella forma (temperatura ambiente non inferiore ai 20 °C) sino a 24 ore con ripetuti rivoltamenti. La salatura deve essere effettuata a secco.

Stagionatura: la stagionatura avviene, come nel passato, su assi di legno, frequente deve essere il rivoltamento, la durata minima di stagionatura è di 80/90 gg.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Torino limitatamente ai comuni di Giaveno e Coazze della Val Sangone.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Bibliografia:

Vizzardi e Maffeis, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole – 1990

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, 1995

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*”, Edizioni EDA, 1981

Silvio Berger e Giovanni Visentin, *Itinerario gastronomico pinerolese*, Tip. Alzani, Pinerolo, 1973

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: CEVRIN DI COAZZE
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
La tecnologia del <i>Cevrin di Coazze</i> lo rende inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.