

Categoria I

1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

2) NOME DEL PRODOTTO: SEIRASS DI SIERO DI PECORA

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

Caratteristiche

Il *Seirass di siero di pecora* è un latticino della tipologia “ricotta”, prodotto a partire da siero di lavorazione di formaggio presamico di pecora, quali la Sola di Pecora, il Murazzano, il Testun di Pecora ed altri formaggi di latte ovino. Nella tradizione, le due principali razze ovine da latte allevate in Piemonte, sono la pecora di razza delle Langhe e la pecora di razza Frabosana-Roaschina. Si presenta in forme differenti, tradizionale è quella simile ad un panettone un poco schiacciato ricavato dalla disposizione della ricotta messa a scolare in una tela appesa.

Dimensioni: peso da 0,5 a 3,0 kg.

Crosta: assente, leggermente rugosa e bianca.

Pasta: bianca, compatta, leggermente grumosa ma fondente in bocca.

Sapore: dolce di latte, delicato con sentori di latte di pecora ma non fastidioso.

Metodiche di lavorazione

Il *Seirass di siero di pecora* fa parte delle tecnologie casearie riguardanti la ricotta.

Tecnica di produzione.

Recuperato il siero dalla precedente lavorazione del formaggio di pecora, si deve avere l'accortezza di avviare subito dopo la produzione della ricotta in modo da evitare che il siero aumenti di acidità. Si avvia quindi il riscaldamento del siero portando la temperatura sino a 60°C, a questo punto è possibile aggiungere una percentuale di latte (per aumentarne la resa) in ragione del 5–10%. Storicamente, si aggiungeva in questa prima fase di riscaldamento, anche una piccola percentuale di sale per dare maggior sapidità alla ricotta senza però dare gusto salato. Si procede quindi ad aumentare il riscaldamento del siero sino a temperature di circa 90°C. A questa temperatura avviene la flocculazione della ricotta che risale in superficie, si termina il riscaldamento e dopo alcuni minuti si può estrarre la ricotta ed inserirla in tele di lino, che poi vengono appese per lo sgrondo. Dopo alcune ore di dissierazione si trasportano le ricotte così formate in frigorifero. Il consumo deve essere fatto nella prima settimana di produzione.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutto il territorio piemontese.

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

Caldaie di lavorazione in rame, mestolo in rame, spazzolino di saggina per raschiare il fondo della pentola durante il riscaldamento del siero, tele in tessuto naturale.

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:

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

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

AA.VV., *I formaggi della Provincia di Cuneo*, ONAF, Delegazione di Cuneo, Stampa Provincia di Cuneo, 1997

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: SEIRASS DI SIERO DI PECORA
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, mestolo in rame, spazzolino di saggina per raschiare il fondo della pentola durante il riscaldamento del siero, tele in tessuto naturale.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
La produzione del <i>Seirass di siero di pecora</i> è una produzione di ricotta. Attenzione al rispetto catena del freddo dopo alcune ore di sgrondo nel locale di caseificazione.
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 particolari, 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 produttiva del <i>Seirass di siero di pecora</i> non presenta passaggi tecnologici che possano creare particolari pericoli per la salubrità e sicurezza alimentare. La recente abitudine da parte dei produttori di rispettare la catena del freddo diminuisce ulteriormente i già ridotti rischi legati alla tipologia produttiva.