Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: VACIARIN

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

Caratteristiche

Il *Vaciarin* è un formaggio fresco di latte vaccino, intero e crudo. La forma è cilindrica, irregolare con scalzo arrotondato.
Dimensioni: peso di circa 1,0 kg, con scalzo da 2,0 a 3,0 cm e diametro di circa 20,0 – 25,0 cm.
Crosta: assente, il formaggio è tutto edibile.
Pasta: non vi è distinzione tra esterno ed interno del formaggio, il colore è bianco latte, la consistenza è morbida e umida.
Sapore: dolce di latte.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: non vi è preparazione del latte, perché esso, appena munto, viene destinato alla lavorazione.
Coagulazione: a temperatura di mungitura, appena il latte arriva nel contenitore, viene coagulato con caglio animale per una durata di coagulazione di circa 1 ora.
Lavorazione in caldaia: la lavorazione è molto semplice, consiste nel fare una rottura grossolana in modo da trattenere ancora una notevole quantità di acqua perché così viene richiesto da questo formaggio che rientra a pieno titolo nei formaggi freschi o freschissimi.
Lavorazione fuori caldaia: terminata la rottura grossolana la cagliata viene estratta e messa in stampi, un tempo in legno adesso in plastica alimentare, dove si inserisce una tela in materiale naturale per migliorare l'allontanamento del siero, si lascia sgrondare per alcune ore cambiando la tela e successivamente si mette al freddo se si vuole consumare subito. Altrimenti si mette in luogo asciutto per proseguirne la maturazione.
Stagionatura: essenzialmente è un formaggio che non subisce neanche un giorno di stagionatura, solo quelle forme che si vogliono dedicare alla stagionatura (non sarà più un Vaciarin nel vero senso del termine), possono essere poste in ambiente più asciutto ma non freddo, su assi in legno con la frapposizione ancora delle tele, sostituite ogni giorno per permettere la perdita del siero ovvero l'asciugatura del formaggio, utile alla stagionatura e ad evitare gusti amari. La rara ma eventuale stagionatura si può protrarre al massimo per una – due settimane. Può essere di aiuto per evitare il contatto con le mosche, la sistemazione del formaggio, durante la stagionatura, in una "muschera" o sorta di contenitore costituito da pareti in rete antimosche.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Val Sesia (VC), tutti i comuni.

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, stampi ed 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
Testimonianze orali di anziani ed esperti.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: VACIARIN

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, forme ed 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
Una caseificazione di latte crudo a formaggio fresco senza normale sviluppo di acidità, come è questa tipologia casearia potrebbe presentare delle possibilità di sviluppo di microrganismi indesiderati.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Solo la massima attenzione alla materia prima (sanità dell'animale, gestione dell'allevamento e della mungitura), oltre alla igiene in caseificio ed al rispetto rigido della catena del freddo sino al consumo possono salvaguardare lo stato di igiene.
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 tipologia produttiva, a latte crudo, fresco, umido, senza normale sviluppo di acidità, caratteristiche necessarie per rispondere alle caratteristiche organolettiche del formaggio *Vaciarin* tradizionale, pongono il formaggio in una categoria a medio-bassa rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza. Si presenta come un tipico caso in cui si potrebbe mantenere l'aspetto organolettico tradizionale, abbinando un trattamento termico al latte. In questo modo si perde, forse, un poco delle caratteristiche di odore e sapore del formaggio, ma si aumentano i requisiti di salubrità e sicurezza.