



Camera di Commercio
Roma

ARM - AZIENDA ROMANA MERCATI
Azienda Speciale

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DEL CACIOFIORE DI COLUMELLA
A MARCHIO
“I PRODOTTI DELLA CAMPAGNA ROMANA”**

**Rev. 01 del
07/07/2008**

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL
CACIOFIORE DI COLUMELLA
A MARCHIO
“I PRODOTTI DELLA CAMPAGNA ROMANA”**



 <p>Camera di Commercio Roma</p> <p>ARM - AZIENDA ROMANA MERCATI Azienda Speciale</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL CACIOFIORE DI COLUMELLA A MARCHIO “I PRODOTTI DELLA CAMPAGNA ROMANA”</p>	<p>Rev. 01 del 07/07/2008</p>
--	---	--

Disciplinare di produzione del Caciofiore della Campagna Romana

Presidio Slow Food

ART. 1

Nome del prodotto

“Caciofiore della Campagna Romana”, formaggio a latte ovino crudo realizzato con caglio vegetale.

ART. 2

Zona geografica

La zona di allevamento, di trasformazione e di stagionatura è circoscritta all’intera provincia di Roma. E’ consentito l’impiego di bestiame transumante.

ART. 3

Riferimenti storici


Il “cacio fiore” è una sorta di antenato del pecorino romano che veniva realizzato con il caglio del cardo selvatico (*Cynara cardunculus cardunculus*).

La testimonianza più antica di questo tipo di lavorazione ci arriva da Columella, scrittore latino:

“Conviene coagulare il latte con caglio di agnello o di capretto, quantunque si possa anche rapprendere con il fiore di cardo silvestre o coi semi del cartamo o col latte di fico. In ogni modo il cacio migliore è quello che è stato fatto col minimo possibile di medicamento”. (Lucio Giunio Moderato Columella, “De Re Rustica”, 50 d.C.).

Nell’ area dell’agro romano in passato era allevata la razza Sopravvissana. Nata nel XVIII secolo dall’incrocio tra arieti spagnoli di razza Merinos e pecore Vissane, dal territorio laziale la Sopravvissana si è diffusa in Umbria, nelle Marche, in Toscana e in Abruzzo. Di taglia media (60-70 chili nei maschi e 40-50 nelle femmine), ha il vello bianco e la testa dal profilo leggermente montonino nei maschi e rettilineo nelle femmine. Gli arieti hanno corna a spirale robuste, mentre le pecore sono acorni. Attualmente i capi sono circa tremila e un buon numero (un migliaio circa) si trova nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini).

Il caglio vegetale è l’ elemento chiave che caratterizza il formaggio di Columella. Grazie all’azione proteolitica degli enzimi di un fiore, il cardo selvatico, si ottiene uno dei formaggi di pecora più caratteristici al mondo. La crosta giallognola racchiude un cuore di formaggio dalla cremosità sorprendente e dal sapore intenso, non salato, lievemente amaro.

 <p>Camera di Commercio Roma</p> <p>ARM - AZIENDA ROMANA MERCATI Azienda Speciale</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL CACIOFIORE DI COLUMELLA A MARCHIO “I PRODOTTI DELLA CAMPAGNA ROMANA”</p>	<p>Rev. 01 del 07/07/2008</p>
--	---	--

ART. 4

Provenienza del latte

I produttori dei Presidi sono anche allevatori, solo in casi eccezionali (malattie, epidemie documentate) è consentito l'approvvigionamento del latte da allevamenti della provincia di Roma.

ART. 5

Tipologia di allevamento

Semi-brado.

Dimensione dei ricoveri: 1-2 m²/capo. I capi usufruiscono sistematicamente di pascolo naturale o artificiale (seminato) per tutto l'anno.

Epoca principale dei parti: prevalentemente agosto-ottobre.

Parti delle primipare (agnelle): prevalentemente febbraio-marzo.

Razze: sono prevalentemente allevate la razza Sarda e Comisana, con una minima presenza di pecore meticce, Massesi e Sopravvissane.

ART. 6

Alimentazione

Pascolo, fieno, concentrati a base di cereali e loro sotto prodotti, proteaginosi e loro sotto prodotti, oleaginosi e loro sotto prodotti, foraggi disidratati, polpe secche di barbabietola.

Non vengono utilizzati foraggi insilati.

Non sono ammessi alimenti OGM.

ART. 7

Trattamenti

La profilassi del bestiame segue le normali prescrizioni della polizia veterinaria.

ART. 8


Trasporto del latte

Nel caso del latte acquistato, il trasporto avviene in cisterne ad una temperatura di +4-6°C.

ART. 9

Tempi di lavorazione

Il tempo che intercorre tra la mungitura e la trasformazione del latte può essere massimo di 2 ore altrimenti il latte deve essere raffreddato ad una temperatura pari o inferiore a +8°C. Il latte, derivante al massimo da due munte, deve essere lavorato entro 12 ore.

 <p>Camera di Commercio Roma</p> <p>ARM - AZIENDA ROMANA MERCATI Azienda Speciale</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL CACIOFIORE DI COLUMELLA A MARCHIO “I PRODOTTI DELLA CAMPAGNA ROMANA”</p>	<p>Rev. 01 del 07/07/2008</p>
--	---	--

ART. 10

Materia prima

Latte crudo intero di pecora, filtrato, conforme ai requisiti sanitari previsti dal Regolamento CE 853/04, trasformato direttamente nei locali aziendali.

Caglio vegetale: il caglio vegetale si ottiene dai fiori di cardo selvatico (*Cynara cardunculus cardunculus*) o carciofo romanesco (*Cynara scolimus*) raccolti nel periodo estivo. Il fiore del cardo va raccolto in giornate soleggiate e secche quando è completamente fiorito e ha una colorazione viola intenso. Il fiore va tagliato con 15-20 centimetri di gambo per poterlo legare e appendere a testa in giù. I fiori legati a testa in giù vanno fatti essiccare al buio per minimo 15-20 giorni, in condizioni di ventilazione naturale o forzata.

Gli stami vanno sfilati quando il fiore è secco stando attenti a non farli rompere, conservandoli successivamente sottovuoto.

Il peso degli stami può variare da 1 a 2 grammi, a seconda della grandezza del fiore.

La preparazione del caglio si conclude facendo macerare gli stami essiccati in acqua (per 1 quintale di latte si preparano 60-80 grammi di stami messi a macerare in 800 ml di acqua per 24 ore) e filtrando il macerato.

Gli altri ingredienti consentiti sono: sale marino, secondo necessità. La salatura viene effettuata a secco.

E' vietato l'uso di additivi e fermenti lattici.

ART. 11

Periodo di produzione


Il periodo consentito per la produzione intercorre tra ottobre e giugno.

Nel caso gli allevatori praticino la transumanza in alpeggi appenninici durante i mesi estivi, sarà considerata produzione del Presidio anche quella realizzata in quei medesimi alpeggi, anche se ubicati fuori dalla provincia di Roma, purché rispetti le procedure previste dal disciplinare e sia tutta realizzata con il latte degli animali gestiti dal singolo allevatore transumante (non è cioè consentita l'acquisizione di latte da altri pastori, ancorché transumanti).

ART. 12

Trasformazione

In un recipiente contenente il latte di pecora mantenuto ad una temperatura costante di 36-38°C viene aggiunto a filo del caglio vegetale in infusione. Si lascia cagliare per circa 60-80 minuti. Si procede quindi alla prima rottura della cagliata in cubetti (5 x 5 cm circa) con una lama lunga e

	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL CACIOFIORE DI COLUMELLA A MARCHIO “I PRODOTTI DELLA CAMPAGNA ROMANA”	Rev. 01 del 07/07/2008
---	--	-----------------------------------

liscia. Si lascia sostare ancora 15-20 minuti e si procede con la seconda rottura che avviene con il mestolo forato. In questo caso, essendo la consistenza della pasta simile ad un budino, i pezzi risulteranno irregolari e grossolani, della grandezza simile a una noce. La cagliata così ottenuta si adagia in alcuni contenitori (fuscelle da 11,0 x 10,5 x h 8,5 cm) per far spurgare il siero; questa operazione durerà 24 ore; nel caso in cui il freddo impedisca una adeguata asciugatura, si può procedere alla stufatura (30°C per 3-4 ore). Il giorno seguente, il formaggio ottenuto viene salato a secco e trasferito nel locale di stagionatura naturali.

Non è consentita la termizzazione e la pastorizzazione del latte.

ART. 13

Stagionatura

La stagionatura minima è di 30 giorni (condizioni ottimali: +8-10°C, 85-90% umidità). Durante questo periodo bisogna ricordarsi di girare le forme almeno una volta al giorno per evitare un eccessivo sviluppo di muffe in superficie. Non è consentita la commercializzazione di prodotto con un grado di stagionatura inferiore al limite stabilito e superiore agli 80 giorni.

ART. 14

Caratteristiche fisiche e organolettiche

Forma: quadrata, a mattonella, di 10 cm di lato con scalzo convesso di 4-5 cm e con evidenti screzi, le facce sono scabre con pochi screzi sottili.

Peso: 400 grammi circa.

Crosta: color giallo paglia, con ampie zone bianche che aumentano con la stagionatura, con tendenza a scurire nel tempo.

Pasta: morbida e compatta con lievi occhiature difformi - colore della pasta del sottocrosta appena più chiaro verso l'interno - pasta umida con evidente proteolisi.


Odore: Profondo, ampio e ricco - sentori di carciofo ed altre verdure di campo - armonica punta di stallatico.

Sapore: amarognolo, acidulo e pungente - spiccate note di carciofo ed altre verdure di campo - equilibrato nel gusto, avvolgente - personalità decisa - nota grassa piacevole e pulita con note di fieno.

ART. 15

Tracciabilità

Secondo normativa comunitaria (Regolamento CE n. 178/2002).

 <p>Camera di Commercio Roma</p> <p>ARM - AZIENDA ROMANA MERCATI Azienda Speciale</p>	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL CACIOFIORE DI COLUMELLA A MARCHIO “I PRODOTTI DELLA CAMPAGNA ROMANA”</p>	<p>Rev. 01 del 07/07/2008</p>
--	---	--

ART. 16

Commercializzazione

Il prodotto sarà marchiato con “I Prodotti della Campagna Romana”.

Confezionato: scatola in cannette 12 x 12 x 5 cm circa, fondo in cannette, coperchio grezzo.

ART. 17

Etichettatura

Oltre al marchio, sull’etichetta saranno presenti:

- la denominazione di vendita;
- zona di allevamento degli ovini;
- il lotto di produzione del formaggio;
- l’elenco degli ingredienti, ordinati in base al peso decrescente;
- il termine massimo di conservazione “da consumarsi entro il”;
- le modalità di conservazione;
- la ragione sociale del produttore;
- la dicitura “a latte crudo”;
- la dicitura “da vendersi a peso”.

ART. 18

Controlli

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg. (CE) 852 e 853 del 2004.

Per quanto riguarda le verifiche dei difetti e dei parametri legali per la commercializzazione del prodotto, i controlli saranno esercitati dalla Camera di Commercio di Roma (vedi allegato).