

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Maiorchino

ART 1

Nome del prodotto

La denominazione del prodotto, oggetto del presente disciplinare, è *Maiorchino*, formaggio, di latte intero crudo, ovi-caprino-vaccino.

ART. 2

Zona geografica

L'area di produzione ricade nelle fasce collinari e montane dei monti Peloritani e dei monti Nebrodi e precisamente nei territori ricadenti nelle suddette fasce dei comuni di:

Alcara Li Fusi, Ali, Antillo, Barcellona Pozzo di Gotto, Basicò, Capizzi, Caronia, Casalvecchio Siculo, Castel di Lucio, Castell'Umberto, Castelmola, Castoreale, Cesarò, Condrò, Fiumedinisi, Floresta, Fondachelli Fantina, Forza d'Agrò, Francavilla di Sicilia, Furci Siculo, Furnari, Gaggi, Galati Mamertino, Gallodoro, Graniti, Gualtieri Sicaminò, Itala, Letojanni, Librizzi, Limina, Longi, Malvagna, Mandanici, Mazzarrà Sant'Andrea, Merì, Messina, Militello Rosmarino, Mirto, Mistretta, Moio Alcantara, Monforte San Giorgio, Mongiuffi Melia, Montalbano Elicona, Motta Camastra, Motta d'Affermo, Naso, Nizza di Sicilia, Novara di Sicilia, Pace del Mela, Pagliara, Patti, Pettineo, Raccuja, Roccafiorita, Roccalumera, Roccavaldina, Roccella Valdemone, Rodì Milici, Rometta, San Filippo del Mela, San Fratello, San Marco d'Alunzio, San Pier Niceto, San Piero Patti, San Salvatore di Fitalia, San Teodoro, Sant'Agata di Militello, Sant'Angelo di Brolo, Santa Domenica Vittoria, Santa Lucia del Mela, Santa Teresa di Riva, Santo Stefano di Camastra, Saponara, Savoca, Spadafora, Terme Vigliatore, Torregrotta, Tortorici, Tripi, Tusa, Ucrià, Valdina, Venetico.

ART. 3

Riferimenti storici

Ambienti di elevata naturalità, i Peloritani e i Nebrodi custodiscono nel proprio territorio i segni dell'azione millenaria dell'uomo, connotandosi, per l'incessante interazione tra natura e civiltà, come paesaggio culturale.

La presenza dell'uomo sui Peloritani e Nebrodi è documentata sin dalle epoche più remote; in particolare vanno ricordati i ritrovamenti archeologici del Monte Scurzi, dove sono stati individuati livelli di età pregreca e greco-arcaica.

Il Maiorchino ha le sue origine nell'area dei Peloritani che guardano il Tirreno, successivamente ha conquistato vaste aree della Sicilia, consolidandosi come tipologia di formaggio sui Peloritani e sui Nebrodi. La lavorazione “*a maiucchinu*” è diffusa nell'area di Godrano, su parte dei monti Sicani, nei monti Erèi e nella maggior parte delle Madonie (è una delle differenze di produzione tra la Provola delle Madonie e la Provola dei Nebrodi). Il sacerdote Gaetano Salamone nel suo “Manuale tecnico-pratico d'agricoltura e pastorizia” pubblicato nel 1872 e lo storico Antonino Uccello nel suo libro "Bovari, pecorari e curatuli" hanno personalmente raccolto testimonianze di vecchi casari sul mantenimento delle antiche tecniche di produzione di questo formaggio.

ART. 4

Provenienza del latte

Il latte deve provenire da animali allevati nella stessa azienda in cui viene trasformato il Maiorchino.

Le razze sono:

Capre - Capra Messinese, Argentata dell'Etna,

Pecore - Pinzirita

Bovini - Cinisara, Modicana, Montanina,

sono ammesse altre razze per un periodo transitorio di 5 (cinque) anni, Bruna Alpina, Bruna (il ceppo italiano della razza Bruna Alpina), Barbaresca, Belicina e le altre razze regionali, compresi i loro incroci. Lo scopo del Presidio è di valorizzare e salvare dall'estinzione le razze indigene utilizzate da sempre per la produzione di questo formaggio. Tutti gli animali del Presidio devono essere iscritti in un apposito registro interno del Consorzio e saranno riconoscibili da un auricolare che, oltre ad apportare le diciture obbligatorie per legge, indicherà anche il logo del Consorzio ed il numero del registro interno.

Razze autoctone della Sicilia

Razza Cinisara:

Appartenente al gruppo delle Podoliche. Diffusa soprattutto in Provincia di Palermo ed in particolare nel Comune di Cinisi esprime buona rusticità, ed una attitudine prevalente alla produzione del latte, è un'ottima pascolatrice. Il mantello, di colore nero uniforme, può essere anche

pezzato nero, bianco, o rosso, con ventre chiaro. Presenta corna dirette prima lateralmente e poi in alto. Talvolta si riscontra la pezzatura tipo Pinzgau.

Razza Modicana:

La Modicana è la razza tipica della Sicilia, razza da lavoro ma capace di discrete produzioni di latte. Si distinguono tre varietà: la Modicana propriamente detta, allevata nelle zone migliori e specialmente nelle province di Ragusa e Siracusa; la Mezzalina, diffusa nelle zone collinari; e la Montanara, negli ambienti montani particolarmente difficili.

Di forme angolose, scheletro solido, la Modicana è rustica ed adatta alle zone caratterizzate da estati calde e aride, dove i foraggi scarseggiano e sono grossolani.

La mole è modesta (500 Kg di peso vivo e 135-138 cm al garrese, nelle vacche; 750 Kg di peso vivo e 147-150 cm al garrese, nei tori) ed il mantello (definito olivastro) è rosso vinoso con sfumature nere, specie nelle regioni anteriori. Il musello è rosso scuro, mentre sono ardesia le aperture naturali, il pisciolare, il fiocco della coda e gli unghioni. Corna di media lunghezza, giallastre alla base e nere in punta.

Razza Pinzirita:

La Pinzirita è una razza italiana originaria della Sicilia centro-orientale, proviene dall'*Ovis aries* asiatica. Viene chiamata anche Piperita o Siciliana. Razza rustica, di taglia medio - piccola vive in ambienti molto difficili con estati siccitose e inverni rigidi. È caratterizzata da testa con picchiettature nere che talvolta interessano anche le orecchie. Il vello di norma è bianco. La produzione media di latte è di 120 litri a lattazione con rese del 20% in formaggio e 10% in ricotta. L'allevamento è tipicamente estensivo e transumante. L'alimentazione è basata sul pascolo in tutta la stagione con modesti apporti nei periodi più critici.

ART. 5

Tipologia di allevamento

Gli animali devono essere allevati allo stato brado, nell'area citata nell'Art.2

I capretti o gli agnelli così come i vitelli devono ricevere il colostro nel minor tempo possibile, essere alimentati con latte naturale (preferibilmente materno) e giungere allo svezzamento non prima dei 2 mesi, per i capretti e gli agnelli, tre mesi per i vitelli .

La riproduzione deve basarsi su metodi naturali: sarà perciò ammessa l'inseminazione artificiale, è proibita qualsiasi forma di riproduzione artificiale o assistita che contempli tecniche di ingegneria genetica.

Le caratteristiche distintive degli animali devono essere rispettate, così come deve essere garantito il benessere dei soggetti allevati: non può essere giustificata alcuna forma di maltrattamento.

Le operazioni di mutilazione consentite (se si escludono tutti quegli interventi particolari, autorizzati al fine di salvaguardare la salute e il benessere individuale) sono:

- cauterizzazione degli abbozzi corneali: entro i primi 15 giorni di vita
- castrazione: entro i 3 mesi d'età per i vitelli mentre per i capretti e per gli agnelli entro i primi 15 giorni di vita
- spuntatura delle corna

ART. 6

Alimentazione

L'alimentazione per gli animali (da marzo a ottobre) è costituita dal pascolo naturale endemico e coltivato. Sono previste integrazioni di concentrati e di foraggi in stalla in quantità variabile nei mesi da novembre a febbraio.

Tutta la dieta deve, in ogni caso, provenire da coltivazioni esenti da prodotti geneticamente modificati e priva di insilati, scarti lavorazione industriali (tra cui i pannelli di estrazione)

É vietata l'alimentazione forzata.

É vietato l'uso di sostanze coloranti, conservanti, urea, aminoacidi di origine sintetica.

L'uso di integratori minerali è giustificato qualora si evidenzia una carenza attraverso l'analisi del sangue o dei foraggi.

Le aree adibite a pascolo non devono essere sottoposte a trattamenti di alcun genere con prodotti chimici di sintesi, così come i foraggi che se ne ricavano.

ART. 7

Trattamenti

Sono da preferire prodotti fitoterapici e omeopatici ai medicinali allopatrici ottenuti per sintesi chimica.

É vietato l'uso di antibiotici, coccidiostatici, medicinali, stimolanti della crescita o altre sostanze intese a stimolare la crescita o la produzione nell'alimentazione degli animali. Allo stesso modo, non è possibile sottoporre gli animali a trattamenti con sostanze ormonali destinati a controllare la riproduzione e la sincronizzare dei calori.

Il tempo di sospensione tra l'ultima somministrazione di medicinali e l'utilizzazione del latte deve essere di durata doppia dai termini stabiliti dalla legge o, qualora non sia specificato, di almeno 48 ore

ART. 8

Trasporto del latte

I recipienti per il trasporto del latte all'interno dell'azienda, adibiti esclusivamente a questo scopo, devono essere preferibilmente in acciaio inox o altri materiali costituiti in modo che il latte non venga contaminato da altre sostanze.

ART. 9

Tempi di lavorazione

Il latte usato per la trasformazione del Maiorchino, può provenire da due mungiture successive: quella della sera e quella del mattino. Il latte proveniente dalla mungitura serale, se presente, deve essere conservato ad una temperatura non superiore ai 6°C ed essere trasformato entro le 12 ore.

ART. 10

Ingredienti

Latte intero, crudo ovi-caprino e vaccino. La percentuale di latte vaccino non deve essere superiore al 20%.

Il caglio deve essere di pasta di capretto e/o agnello proveniente da animali del territorio

È vietato l'uso di additivi e fermenti lattici.

ART. 11

Periodo di produzione

Il periodo di produzione del Maiorchino va dal mese di febbraio al mese di giugno, si estende al mese di luglio nelle zone di montagna.

ART.12

Trasformazione

Si opera la filtrazione del latte a mezzo di un telo o di appositi colini o filtri (*ciddizzu* o *ciddizzo*) posto sulla tina. Il latte viene riscaldato a 45°C e poi coagulato.

Il caglio deve essere sciolto in acqua tiepida e filtrato nel *ciddizzu*, quindi si miscela con il latte con l'ausilio della *rotula*, che è uno spino di legno. La coagulazione del latte avviene dopo circa 45-60 minuti.

Rottura della cagliata

Si procede alla rottura della cagliata utilizzando il *rumpituri*; la rottura avviene manualmente ed energicamente sino a raggiungere le dimensioni di chicchi di riso e ponendo la caldaia sopra il fuoco, continuando a mescolare la massa e portandola alla temperatura di 45° fino alla sineresi. Si toglie la caldaia di rame dal fuoco e si lascia a riposare fin quando la temperatura permette al casaro di immergersi con le mani dentro il siero, il casaro con abilità comincia a spurgare la tuma dentro il siero formando una sfera, quando la spurgatura e la forma sono complete il casaro esce la tuma in un'unica forma senza romperla, la pone dentro la *garbula*, pressando la tuma e perforandola di volta in volta con il *minacino*, fino alla completa spurgatura della tuma.

Successivamente s'immerge la tuma nel siero proveniente dalla preparazione della ricotta, fino al raffreddamento del siero, questa operazione viene chiamata *squadata*.

La tuma, estratta dal siero della ricotta dentro la *garbula* viene lasciata a maturare su tavolieri di legno o d'acciaio, situati nello stesso locale di caseificazione. La durata di quest'operazione varia da una a qualche giorno, in relazione alla temperatura. Quando la tuma ha maturato raggiungendo l'acidità ottimale che la preserva dallo sviluppo di agenti negativi si comincia la salagione. La salagione o salatura del formaggio, avviene nei locali di stagionatura, utilizzando sale marino integrale e massaggiando la forma sulle facce e sul perimetro laterale, lasciando un pizzico di sale al centro della forma, quest'operazione si ripete ogni tre giorni rivoltando le forme. Quando il processo di salagione è stato completato le forme si lasciano a stagionare movimentandoli di tanto in tanto e massaggiandoli con olio extra vergine .

Per la produzione del Maiorchino vengono tuttora utilizzate attrezzature storiche legate alla tradizione della zona: *Garbula* contenitore cilindrico aperto ai lati. *Minacino* punteruolo in legno di ulivo dello spessore di 3 – 4 mm. Della lunghezza di cm 20 – 25, *rumpituri* bastone di legno, *brocca* bastone di legno con all'apice rametti intrecciati, *cisca* recipiente di legno, *Mastreddu* tavoliere di legno, *quadara* caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto legna-gas.

ART. 13

Stagionatura

La stagionatura avviene in locali tradizionali sotterranei dai muri spessi, che li rendono molto freschi e ventilati: qui il maiorchino viene lasciato fino al confezionamento e distribuzione del prodotto

Il periodo di stagionatura deve essere minimo di 4 mesi per il maiorchino semi-stagionato e superiore ai 6 per quello stagionato, il maiorchino si presta a stagionature lunghe e pertanto viene definito vecchio dopo 12 mesi stagionatura, stravecchio dopo i 24 mesi di stagionatura.

ART. 14

Caratteristiche fisiche e organolettiche

Forma: cilindrica, scalzo dai 10 ai 14 cm.

Peso: da 10 kg a 20Kg.

Crosta: sottile, liscia, di colore giallo paglierino tendente al giallo ambrato con l'avanzare della stagionatura. Unghia abbastanza marcata.

Pasta: gialla paglierino carico, compatta, occhiatura, se presente, con alveoli piccoli ed uniformi; la consistenza è morbida e compatta, lo stravecchio tende ad indurire.

Sapore: dolce e delicato, tendente al piccante con la stagionatura.

Odore: sentore di erbe aromatiche burro ed erbe, con note di mela e vaniglia – si intensificano con il progredire della stagionatura.

ART. 15

Tracciabilità

La rintracciabilità del prodotto viene garantita dalla presenza del numero di lotto.

ART. 16

Commercializzazione

Il Maiorchino viene tradizionalmente venduto in forma intera, ma al momento luoghi di vendita e tipi di confezione variano in funzione degli accordi commerciali pattuiti fra produttore e rivenditore (o consumatore).

ART. 17

Etichettatura

Indicare in etichetta:

- la denominazione di vendita;

- l'elenco degli ingredienti, ordinati in base al peso decrescente;
- il termine minimo di conservazione “da consumarsi preferibilmente entro” o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza “da consumarsi entro”;
- le modalità di conservazione se necessario;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato;
- la sede del fabbricante o del confezionatore o di un rivenditore;
- la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento;
- il lotto di appartenenza (che non è obbligatorio per i prodotti con data di scadenza);
- la dicitura “al latte crudo”;
- bollo sanitario.

Se venduto sfuso - frazionato va indicato:

- la denominazione di vendita
- l'elenco degli ingredienti

ART. 18

Controlli

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Reg. (UE) 852/853 del 2004.

I sottoscritti dichiarano di aver esaminato in ogni sua parte il regolamento del disciplinare e di condividere e accettare interamente il contenuto.