
PROCESSO DI FABBRICAZIONE SQUACQUERONE

Descrizione sintetica del prodotto

Lo "Squacquerone di Romagna" è un formaggio da tavola a pasta molle ottenuto dal latte intero vaccino proveniente esclusivamente da allevamenti situati nell'area tipica di produzione. Si presenta privo di crosta e di colore bianco madreperlaceo, caratteristiche fondamentali per il riconoscimento del prodotto. È un formaggio a breve maturazione, con un contenuto di grassi sulla sostanza secca compreso tra il 46% e il 55% e un'umidità, riferita al peso totale, variabile fra il 59% e il 69%.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte crudo giunto al caseificio è sottoposto a trattamento di pastorizzazione. La pastorizzazione dovrà essere condotta attraverso un trattamento termico avente per effetto, immediatamente dopo la sua applicazione, la reazione negativa del latte al saggio della fosfatasi. Dopo il processo termico, il latte è trasferito in caldaia e coagulato alla temperatura di 35-40 °C. Per meglio favorire l'azione di spurgo e l'andamento della maturazione, si aggiungono, sotto forma di latte-innesto, batteri lattici autoctoni.

Il latte-innesto deve avere un'acidità compresa tra 9° e 14° SH su 50 ml ed essere utilizzato entro 4 giorni dalla sua preparazione. La coagulazione si ottiene utilizzando caglio di vitello nella quantità idonea ad ottenere la coagulazione in 15-30 minuti; il caglio di vitello impiegato dovrà presentare un contenuto minimo di chimosina pari al 75%. A coagulazione avvenuta si procede alla rottura della cagliata fino all'ottenimento di grumi grossi circa come una noce. Dopo la rottura segue un periodo di riposo, sempre a temperatura compresa tra 35-40 °C, nel corso del quale la cagliata si assesta ad un valore di pH compreso tra 5,90 e 6,20.

Trascorso il periodo di riposo, la cagliata è trasferita in appositi stampi forati della capacità massima di 2 Kg, rivoltati alcune volte, nell'arco di 24 ore, per favorire lo spurgo del siero rimasto. Durante tale periodo il prodotto potrà essere conservato in cella frigorifera ad una temperatura non superiore a 6 °C.

Dopo l'ultimo rivoltamento il formaggio, contenuto negli stampi forati, è sottoposto alla salatura.

La salatura è effettuata in salamoia al 16-24% di cloruro di sodio. La salamoia, durante il processo di salatura, dovrà essere mantenuta ad una temperatura inferiore a 20 °C. Il tempo di permanenza del formaggio in salamoia è compreso tra 10-40 minuti per 1 Kg di prodotto. Al termine del processo produttivo il formaggio deve presentare un pH compreso tra 5 e 5,30. La maturazione si compie, in un intervallo, compreso tra 1 e 4 giorni, in ambienti con temperatura di 3-6 °C e umidità superiore al 90%.

È vietata la stufatura del formaggio in apposita camera calda. Il periodo di produzione è tutto l'anno.

Il formaggio denominato "Squacquerone di Romagna" deve presentare le seguenti caratteristiche:

- contenuto minimo di acqua, riferito al peso totale, pari al 58%;
- contenuto di grassi sulla sostanza secca compreso tra il 45% e il 55%;
- all'immissione al consumo deve presentare una carica in fermenti lattici vivi non inferiore a 1 milione per grammo;
- pasta: morbida, molto cremosa e di colore bianco madreperlaceo, priva d'occhiatura, dal sapore dolce e leggermente acidulo;
- forma: data la caratteristica consistenza morbida della pasta, il formaggio assume la forma del contenitore di confezionamento;
- crosta: assente.

PROCESSO DI FABBRICAZIONE SQUACQUERONE BIOLOGICO

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Al latte vaccino intero proveniente dall'area tipica, dopo pastorizzazione, sono aggiunti fermenti lattici autoctoni, sotto forma di latte innesto liquido, e viene così trasferito in caldaia. Il latte deve essere coagulato ad una temperatura tra i 35° e i 40°C con aggiunta di caglio di vitello, per ottenere la coagulazione entro 15-30 minuti. La rottura della cagliata procede fino a che i grumi abbiano raggiunto la dimensione di una noce. Segue un periodo di riposo, sempre a temperatura compresa tra 35°- 40°C, nel corso del quale la cagliata si assesta ad un valore di pH compreso tra 5,90 e 6,20. Trascorso il periodo di riposo, la cagliata viene trasferita in appositi stampi forati della capacità massima di 2 chilogrammi, rivoltati alcune volte nell'arco di 24 ore per favorire lo spurgo del siero rimasto. La salatura è effettuata in salamoia. In alternativa, è consentita la salatura del latte attraverso l'aggiunta di cloruro di sodio. Al termine del processo produttivo, lo "Squacquerone di Romagna" deve presentare un pH compreso tra 5 e 5,30. La maturazione è breve, compresa tra 1 e 4 giorni, in ambiente con temperatura di 3 - 6°C e umidità superiore al 90%. È vietata la stufatura del formaggio in apposita camera calda. La produzione avviene durante l'intero arco dell'anno.