

## Regione Piemonte – Schede tecniche prodotti PAT - 2015

REGIONE PIEMONTE BU38S1 24/09/2015

Codice A17030

D.D. 24 luglio 2015, n. 460

**D.G.R. n. 34-958 del 26/01/2015 e D.G.R. n. 16-1538 dell'8/06/2015. D.lgs n. 173/98, art. 8 e D.M. n. 350 dell'8 settembre 1999 - Individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte. Schede tecniche.**

Visto l'articolo 8, comma 1, del D.lgs. 30 aprile 1998, n. 173, recante disposizioni in materia di individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali e che prevede l'istituzione dell'elenco regionale di questi prodotti anche in riferimento ad eventuali deroghe igienico sanitarie connesse alla metodica di produzione e di stagionatura;

visto il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 8 settembre 1999 n. 350, che stabilisce i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali e le informazioni che questi devono contenere per essere inseriti nell'elenco nazionale e le modalità da considerare per richiedere le deroghe igienico sanitarie citate;

vista la circolare n. 10 del 21.12.1999 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, integrata dalla circolare n. 2 del 24.01.2000, che specifica in dettaglio i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali previsti dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350 anche per quanto riguarda gli elementi richiesti per l'accesso alle deroghe igienico sanitarie previste dall'art.8, comma 2 del D.Lgs. n. 173/1998;

Considerato che per reperire le informazioni necessarie all'aggiornamento dell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ci si è avvalsi della collaborazione degli Enti ed Organismi ritenuti competenti sul territorio piemontese chiedendo che fossero segnalate alla Direzione Agricoltura le produzioni ritenute tradizionali;

Tenuto conto che, a seguito della spending review, ci si è avvalsi delle professionalità reperite all'interno della Direzione Agricoltura per l'esame delle segnalazioni pervenute; Tenuto conto che le schede relative agli allegati A (Bevande analcoliche, distillati e liquori), B (limitatamente alle carni fresche a eccezione del bovino piemontese), C (Condimenti), F (limitatamente ai cereali), H (Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi) e I (limitatamente al miele) devono essere ancora sottoposte a revisione;

Vista la D.G.R. n. 34-958 del 26 gennaio 2015 e la D.G.R. n. 16-1538 dell'8 giugno 2015 con le quali è stato aggiornato l'elenco con l'individuazione di 336 prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte;

Visto che con le citate D.G.R. n. n. 34-958 del 26 gennaio 2015 e D.G.R. n. 16-1538 dell'8 giugno 2015 si incaricava il Dirigente del Settore Tutela dei Prodotti Agroalimentari di definire le schede tecniche contenenti le informazioni e le richieste di deroghe ai sensi del D.M. 8/09/1999, n. 350;

Visto il D.lgs. 14 marzo 2013 n. 33 in materia di obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione delle informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni;

Vista la circolare prot. n. 6837/SB0100 del 05.07.2013 "Prime indicazioni in ordine all'applicazione degli artt. 15, 26 e 27 del D.lgs. 33/2013 "Riordino della Disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle Pubbliche Amministrazioni";

Vista la circolare prot. n. 5371/SB0100 del 22/04/2014 "D. Lgs. 33/2013 "Amministrazione trasparente" – messa in linea della piattaforma funzionale agli obblighi di pubblicazione";

Vista la circolare prot. n. 614/A17000 del 14/01/2015 "attuazione disposizione Piano triennale di prevenzione della corruzione (PTPC) e del Codice di comportamento. Trasmissione nota di attuazione della Misura 8.1.11 del PTPC e richiamo della nota di attuazione della Misura 8.1.7.);

Tutto ciò premesso

**IL DIRIGENTE**

visti gli artt. 4 e 17 del D.lgs. n. 165/2001 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche";

visti gli artt. 17 e 18 della L. R. 23 del 28/07/08 “Disciplina dell’organizzazione degli uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza e il personale”;

vista la D.G.R. n. 34-958 del 26 gennaio 2015;

attestata la regolarità amministrativa del presente atto;

*determina*

- di approvare le schede tecniche (allegate alla presente determinazione per farne parte integrante) contenenti le informazioni e le richieste di deroghe dei prodotti di cui all’allegato alle D.G.R. n. 34- 958 del 26 gennaio 2015 e D.G.R. n. 16-1538 dell’8 giugno 2015, Categorie A, B, C, D, E, F, G, H, I;

- di prendere atto che le suddette schede potranno essere oggetto di successivi aggiornamenti periodici sia per quanto riguarda le informazioni contenute nelle relative schede identificative, sia per le schede di deroga;

- di considerare superata la D.D. 10/10/2013 n. 879 che viene quindi abrogata.

La presente determinazione sarà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte ai sensi dell’art. 61 dello Statuto, e dell’art. 5 della L.R. 22/2010.

Il Dirigente del Settore

Alessandro CAPRIOGLIO

## **Categoria D Prodotto n. 05**

**1) CATEGORIA: FORMAGGI**

**2) NOME DEL PRODOTTO: CAPRINO LATTICO PIEMONTESE**

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

### **Caratteristiche**

Il formaggio *Caprino Lattico Piemontese* è la denominazione che raggruppa produzioni casearie piemontesi a latte caprino, rientranti nelle tipologie casearie genericamente definite come “lattiche”. In Piemonte l’allevamento della capra da latte non ha mai avuto una evoluzione paragonabile a quella vaccina. In molti casi la tecnologia casearia non era dissimile da quella applicata con il latte di vacca, generalmente ne differiva la pezzatura finale del formaggio e, di norma, se ne diminuiva anche la stagionatura. Negli ultimi decenni si è diffusa anche la versione tecnologica definita “a coagulazione lattica”, storicamente appartenente al formaggio conosciuto anche come “Formaggetta”. Con il nome *Caprino Lattico Piemontese* si vuole raggruppare tutte quelle tradizioni casearie caprine, non puntualmente definite da un nome storico e da una storica tecnologia produttiva, ma tradizionalmente presenti sul territorio piemontese. La caratteristica essenziale è la tecnologia produttiva, riconducibile al termine “coagulazione lattica” e quindi a delle distinte caratteristiche organolettiche.

Il *Caprino Lattico Piemontese* è un formaggio a puro latte caprino intero, sia crudo che pastorizzato, la forma è variabile, frequentemente cilindrica e la stagionatura va da pochi giorni sino a 2 – 3 mesi.

*Dimensioni:* di norma sono formaggi di piccola pezzatura dai 100 ai 500 g circa, ma possono raggiungere anche 1 – 2 kg.

*Crosta:* assente nelle versioni fresche, diventa presente nei formaggi con più di due settimane di stagionatura, si manifesta con superficie liscia o leggermente rugosa, frequentemente fiorita da muffe nobili casearie, più raramente di colore aranciato.

*Pasta:* colore bianco/avorio, umida e priva di occhiature nei formaggi freschi, più compatta anche se comunque ancora di una buona umidità, nei formaggi più stagionati. Raramente molto asciutta in formaggi di alcuni mesi.

*Sapore:* dolce, leggermente acidulino nelle produzioni giovani, di sapore più intenso nei formaggi stagionati ma quasi mai raggiunge uno sgradevole gusto di caprone (il consumatore, erroneamente, associa

il latte di capra a gusto forti e sgradevoli, questo era più comprensibile in passato, attualmente l'allevamento moderno permette di ottenere latte con caratteristiche di odore pulite e delicate).

### **Metodiche di lavorazione**

*Preparazione del latte:* la tipologia casearia prevede generalmente l'acidificazione del latte prima della coagulazione (anche se non mancano le tradizioni che prevedono la partenza del processo produttivo da latte "dolce"). L'acidificazione veniva fatta in passato solo con l'impiego di siero della lavorazione precedente, aggiunto al latte appena munto e raffreddato a temperature di 20 – 25 °C e mantenuto a queste temperature sino a 12 ore. Attualmente vi sono alcuni produttori che si avvalgono di fermenti lattici selezionati a questo scopo. In molti casi il latte viene caseificato crudo, ma può anche essere pastorizzato.

*Lavorazione in caldaia:* raggiunta la corretta acidità del latte (da 4 a 7 °SH/50), il latte viene coagulato con l'aggiunta di caglio generalmente liquido/animale in ragione di 1/10 cc per 100 litri di latte. La coagulazione dura dalle 12 alle 24 ore in un ambiente a 20–25 °C. Raggiunta la consistenza desiderata del coagulo, si avvia l'estrazione della cagliata senza tagli o rotture. Nel caso di coagulazioni unitarie in bicchieroni, si pone lo stampo sopra il contenitore e si capovolge lo stesso.

*Lavorazione fuori caldaia:* l'estrazione si effettua generalmente direttamente negli stampi, ma vi sono anche casi di estrazione in tela per permettere alla cagliata di perdere una certa quota di siero e successivamente passare la cagliata in stampo. Se il *Caprino Lattico Piemontese* è destinato ad un consumo fresco, dopo alcune ore di sgrondo nello stampo, si pone il formaggio in locale freddo a 4 °C. Se si destina la produzione alla stagionatura, generalmente si lascia il formaggio nello stampo per 1-2 giorni nel locale di caseificazione, successivamente si trasferisce in una zona detta di asciugatura, ove per minor umidità relativa dell'ambiente e temperatura tra i 10 ed i 15 °C si permette ancora uno spurgo al formaggio e si mettono nelle buone condizioni di sviluppo le muffe casearie. In seguito si passa alla stagionatura.

*Salatura:* la salatura avviene a secco con sale fino, normalmente nei giorni di permanenza del formaggio in caseificio.

*Stagionatura:* può svilupparsi per alcuni giorni sino ad alcuni mesi, in locali di buona umidità e temperatura di 8–12 °C.

*Elaborazioni del formaggio:* il *Caprino Lattico Piemontese* quando è particolarmente stagionato (oltre i 3–5 mesi) diventa molto asciutto, senza però perdere le sue peculiarità organolettiche di gusto, si può quindi consumare "da taglio" o anche "da grattugia". Alcuni produttori hanno anche l'abitudine di porzionare in piccoli pezzi il formaggio così asciutto e di riporlo in una albanella di vetro, colmando gli spazi vuoti sino a copertura con olio di oliva, in questo modo il formaggio si conserva per diversi mesi ed acquista sapori ed umidità.

### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

Tutto il Piemonte

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

### **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**

Il termine *Caprino Lattico Piemontese* non compare in testi storici, è stato coniato per raggruppare formaggi di simili tecnologie che in passato acquisivano nomi territoriali per abitudine ma senza specifiche caratteristiche abbinate.

### **Bibliografia:**

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

Vizzardi e Maffei, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole – 1990

AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Inso, Edizioni Franco Angeli, 1991

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, 1995

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