

## 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. 15**

### **1) CATEGORIA: FORMAGGI**

### **2) NOME DEL PRODOTTO: MACCAGNO o MACAGN**

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

#### **Caratteristiche**

Il *Maccagno* o *Macagn* è un formaggio a latte vaccino intero a pasta semicotta, morbida, a media stagionatura. Si presenta di forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente concavo, con facce piane.

*Dimensioni:* peso di circa 2,0 kg, scalzo da 6,0 a 8,0 cm e diametro da 18,0 a 22,0 cm.

*Crosta:* sottile, di colore marrone/grigio, liscia e regolare diventa più consistente ed un poco rugosa con stagionature più protratte nel tempo

*Pasta:* di colore paglierino più o meno intenso, morbida, con leggera occhiatura ben distribuita.

*Sapore:* dolce, ricorda la crema del latte ed il burro.

*Stagionatura:* da 20/30 gg. in avanti, ottimo anche a stagionature di 4–6 mesi.

#### **Metodiche di lavorazione**

*Preparazione del latte:* il *Maccagno* o *Macagn* è ottenuto esclusivamente da latte intero di vacca, un tempo caseificato crudo, oggi anche sottoposto a pastorizzazione. Il latte può essere caseificato caldo dopo la mungitura, come accadeva nel passato, o raccolto e stoccato in frigo per essere caseificato una volta al giorno.

*Coagulazione:* si coagula alla temperatura compresa tra 34 °C e 37 °C, si usa caglio di vitello naturale in quantità utile per ottenere una durata di coagulazione è variabile tra 40 e 60 minuti.

*Lavorazione in caldaia:* la rottura della cagliata, un tempo effettuata in una unica ed energica agitazione, oggi giorno può subire anche due fasi di taglio, sino a raggiungere granuli di cagliata della dimensione di riso o poco più. A fine rottura o contemporaneamente ad essa, si effettua una semicottura che può variare, anche in considerazione delle stagioni, dai 40/42 sino ai 48-50 °C. La tecnica permette un più veloce spurgo della cagliata e dona alla pasta una consistenza più elastica.

*Lavorazione fuori caldaia:* l'estrazione può essere fatta o lasciando depositare la cagliata sul fondo della caldaia o estraendo cagliata e siero insieme. La formatura si effettua in stampi di plastica alimentare o in legno. Una volta sistemata la cagliata negli stampi si procede a lasciarli riposare sul tavolo spersoio per alcune ore, facendo dei rivoltamenti periodici, alcune volte anche sovrapponendoli per effettuare una leggera pressatura. La salatura avviene il giorno dopo della produzione, ma a seconda delle aziende può anche avvenire dopo 2–4 giorni. Si può effettuare sia a secco che in salamoia

*Stagionatura:* si protrae per almeno 20–30 giorni, ma si può prolungare anche per alcuni mesi.

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

Provincia di Biella e territorio della C.M. Val Sesia in provincia di Vercelli.

#### **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**

##### **Bibliografia:**

AA.VV. *Esposizione Generale dei prodotti del circondario di Biella del 1882*, Catalogo Ufficiale e pianta, Premiato Stabilimento Tipografico, Litografico, Librario G. Amosso. Biella, 1882

Giacomo Talleri, *Alpeggi biellesi: tecniche casearie tradizionali, terminologia, arte pastorali*, Centro Studi Biellesi, Biella 1966

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

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé (La casa del fuoco)*, De Alessi Editore – Biella 1989

#### **DEROGHE**

##### **1) NOME DEL PRODOTTO: MACCAGNO o MACAGN**

##### **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, 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**

Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.

##### **Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene**

Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.

#### **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 tecnologia del formaggio *Maccagno* o *Macagn* lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.