

## 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. 20**

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

### **2) NOME DEL PRODOTTO: MURIANENGO o MONCENISIO**

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

#### **Caratteristiche**

Il *Murianengo* o *Moncenisio* è un formaggio erborinato a latte vaccino intero a doppia pasta. La forma è cilindrica a facce piane.

*Dimensioni:* peso molto variabile da 5 a 12 kg., scalzo da 12 a 18 cm. e diametro da 25 a 35 cm.

*Crosta:* naturale compatta.

*Pasta:* bianco o paglierino, con venature blu-verdastre dovute alla presenza delle tipiche muffe dei formaggi erborinati.

*Sapore:* molto aromatico e più o meno fortemente piccante.

#### **Metodiche di lavorazione**

*Preparazione del latte:* il latte impiegato è di norma latte vaccino, anche se in passato era probabile l’aggiunta di piccole quote di latte di capra e pecora. È anche possibile che alcune volte si effettuasse l’affioramento della munta della sera. Nelle più recenti produzioni si utilizza solo latte vaccino intero.

*Coagulazione:* il latte viene coagulato a 30–35 °C in 30-60 minuti circa.

*Lavorazione in caldaia:* a coagulazione avvenuta, si procede alla rottura della cagliata dapprima in grosse porzioni e poi più minutamente sino ad ottenere grumi caseosi della dimensione di 1–3 cm. Segue una breve sosta per far depositare la cagliata sul fondo della caldaia, dopodiché si allontana il siero e la si estrae.

*Lavorazione fuori caldaia:* si introduce la massa caseosa in una tela. Il giorno successivo, effettuata una identica produzione, si miscelano le due cagliate in ragione di circa metà e metà e si inseriscono nello stampo. A questo punto è possibile sia pressare che lasciare la forma in ambiente caldo, per una corretta acidificazione. Successivamente si passa alla salatura a secco, un tempo di più lunga durata (anche sino a 20 giorni), più recentemente di durata come altri formaggi (1-4 giorni).

*Stagionatura*: meglio se svolta in ambienti freschi ed umidi, dopo 20–30 giorni è possibile procedere alla foratura della forma per migliorare l'erborinatura, in caso di mancata foratura, le venature interne si svilupperanno con molta difficoltà. Una corretta stagionatura può durare sino a 3 mesi e protrarsi anche 4–5 mesi.

*Note*: la tecnica descritta del formaggio *Murianengo* o *Moncenisio* è quella più confermata anche da testi tecnici, ma esiste anche una seconda versione tecnologica di questo formaggio. In base a testimonianze orali e per deduzione dal territorio di provenienza, il *Murianengo* (senza la seconda denominazione *Moncenisio*) sarebbe da annoverare tra i formaggi a pasta tritata ovvero alla tecnica che prevede la conservazione della cagliata per due o più giorni, la successiva tritatura (manuale), il riassetto con salatura in pasta e la successiva pressatura e stagionatura. Il risultato organolettico è di un formaggio a pasta friabile che, con la stagionatura protratta, diventa erborinato naturale.

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

Provincia di Torino – Valle Susa

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano bacinelle di affioramento e 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:**

Lettera della Camera Ducale stampata a Torino nel 1627 che stabilisce le tasse sui prodotti commercializzati sul mercato di Torino (Archivio di Stato di Torino, P.za Mollino 14: 2°). Alla voce: Formaggi, si citano i *Murianenghi freschi e di primo tempo*.

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

#### **DEROGHE**

##### **1) NOME DEL PRODOTTO: MURIANENGO o MONCENISIO**

##### **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, forme ed 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**

Controllare la tecnica di affioramento del latte, per il resto 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) RISPONDEZZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITÀ E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA**

La media-lunga stagionatura e la tecnologia del formaggio *Murianengo* o *Moncenisio* lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.