

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. 22

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: NOSTRALE D’ALPE

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

Caratteristiche

Il *Nostrale d’Alpe* è un formaggio a latte vaccino crudo, intero o leggermente scremato per affioramento, a pasta cruda e pressata, prodotto esclusivamente con latte di alpeggio, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto o leggermente convesso.

Dimensioni: peso da 3,0 a 7,0 kg, altezza dello scalzo da 5,0 a 8,0 cm. e diametro da 25,0 a 35,0 cm.

Crosta: liscia, di colore grigio-paglierino scuro tendente a diventare più intenso con l’avanzare della stagionatura.

Pasta: di colore giallo dorato con distacchi minuti e ben diffusi, la struttura è consistente.

Sapore: il gusto è intenso, giustamente sapido, equilibrato.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: di norma si caseifica il latte di due mungiture consecutive, una di queste può essere scremata per affioramento. La conservazione del latte sino al momento della lavorazione viene effettuata lasciando il latte in caldaia oppure immergendo i bidoni con il latte munto nella fontana con l’acqua corrente.

Di norma il latte per la produzione del Nostrale d’Alpe non deve avere acidità di fermentazione, se non in piccola misura, per migliorare la coagulazione e la successiva rottura e raccolta della cagliata.

Coagulazione: la temperatura di coagulazione varia da 32 a 37 °C per una durata di coagulazione di 45–60 minuti circa. La consistenza della cagliata al momento del taglio deve essere dura per permettere un rottura netta del coagulo.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata deve raggiungere dei granuli finali della dimensione di chicco di riso. Per ottenere questo risultato in passato si effettuava una unica rottura, negli ultimi anni si sta affermando la tecnica dei due tagli con sosta intermedia. Ottenuto il granulo di cagliata desiderato si procede ad una fase di agitazione di 5–10 minuti, tale fase veniva definita in dialetto cuneese “arciampè” e precedeva l’estrazione. In nessun caso si procede ad un riscaldamento della cagliata come nel caso di altri formaggi d’alpe.

Lavorazione fuori caldaia: l’estrazione della cagliata normalmente si esegue dopo aver estratto quasi completamente il siero dalla caldaia di lavorazione, in questo modo è più semplice raccogliere la cagliata in un blocco solo o suddividerlo in blocchi in ragione delle forme da produrre. La cagliata si deposita in uno stampo di legno avvolta in una tela di tessuto naturale per favorirne lo spurgo, la tela viene definita in dialetto piemontese “rairoia”. Riempiti gli stampi si procede alla sovrapposizione degli stessi in modo da avviare una prima grossolana pressatura, al fine di disperdere una buona quota di siero. Dopo alcuni minuti si procede all’estrazione della massa caseosa così formata dallo stampo, si taglia con un coltello il formaggio in quattro parti o più ed ognuna della parti viene sminuzzata a mano (seconda rottura dopo quella in caldaia) e poi riposta nella tela e rimessa nello stampo. Si procede quindi ad una seconda pressatura più energica. In taluni casi il formaggio può subire ancora una rottura con taglio col coltello e sminuzzatura a mano (terza rottura). Si prosegue quindi con la pressatura per una durata massima di 12 ore. La salatura avveniva prevalentemente con sale secco sulla superficie in ragione di 1 o 2 giorni per parte. Più modernamente alcuni produttori hanno iniziato a praticare la salatura in salamoia per circa 24 ore.

Stagionatura: essendo un formaggio prodotto esclusivamente in alpeggio, i locali di stagionatura sono le classiche cantine d’alpe con pareti e pavimenti geologicamente naturali ed assi in legno, avendo l’accortezza di non superare temperature di 10–12 °C e possibilmente con una umidità elevata per evitare formaggi troppo asciutti o spaccati. La stagionatura minima deve superare i 35 giorni, ma un *Nostrale d’Alpe* caseificato come un tempo può essere stagionato tranquillamente anche 12 mesi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Il *Nostrale d’Alpe* viene prodotto in tutti gli alpeggi del territorio della provincia di Cuneo.

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, 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

Il *Nostrale d’Alpe* nella sua accezione più generale, viene indicato come antenato della attuale DOP “Bra duro”, la storia del *Nostrale d’Alpe* si perde nel tempo essendo praticamente l’unico formaggio prodotto nel periodo estivo negli alpeggi cuneesi.

Bibliografia:

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

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

AA.VV. *I formaggi della Provincia di Cuneo*, ONAF Delegazione di Cuneo, Stampa Provincia di Cuneo, 1997

Elma Schena e Adriano Ravera, *Formaggi di Montagna*, Edizioni Blu, 2004

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: NOSTRALE D’ALPE

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

Controllare la tecnica, nel caso venga applicata, 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 particolari, 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 media-lunga stagionatura e la tecnologia del formaggio *Nostrale d'Alpe*, con una buona dissierazione ed un corretto sviluppo lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.