

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. 50

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TUMA ‘D TRAUSELA

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

Caratteristiche

La *Tuma ‘d Trausela* è un formaggio fresco o freschissimo di latte vaccino intero e crudo. La forma è tronco-conica con base inferiore tendenzialmente più ampia.

Dimensioni: peso di circa 1,0 kg, scalzo da 4,0 a 5,0 cm, diametro da 20,0 a 25,0 cm.

Crosta: assente.

Pasta: bianca, compatta, molto morbida ed umida, priva di occhiatura; talvolta può presentare alcuni spazi vuoti dovuti alla non unione della cagliata estratta con il mestolo.

Sapore: dolce di latte, delicato con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna, né il latte né la cagliata vengono salati.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte per la produzione della *Tuma ‘d Trausela* non deve aver subito nessuna acidificazione, quindi è buona norma impiegare latte appena munto.

Coagulazione: si scalda leggermente il latte (ancora caldo di mungitura) sino ai 34–37 °C e si aggiunge caglio di vitello in una quantità utile per far avvenire la coagulazione in circa 60 minuti.

Lavorazione in caldaia: a differenza di quasi tutti gli altri formaggi presamici, la cagliata della *Tuma ‘d Trausela* non si rompe per nulla, quindi non esistono passaggi tecnologici “in caldaia”.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata è subito estratta in grandi porzioni con un mestolo od una schiumarola e si dispone in un forma con i buchi oppure in uno scolapasta. In ogni caso lo stampo è provvisto anche di tela per permettere uno spurgo lento ma efficace. Si lascia sgrondare il formaggio per circa 12 ore, di seguito può essere tolto dallo stampo, confezionato e consumato.

Stagionatura: non esiste. Come tradizione insegna questo formaggio è subito pronto per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Val Chiusella (Alice Superiore, Brosso, Lugnacco, Pecco, Trausella, Traversella, Vico C.se, Vidracco, Vistrorio).

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

Caldaie di lavorazione in rame e tele in materiale naturale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Tradizione orale

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TUMA 'D TRAUSELA

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA

Tele in materiale naturale.

3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI

Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione

Una caseificazione di latte crudo a formaggio fresco senza normale sviluppo di acidità, come è questa tipologia casearia potrebbe presentare delle possibilità di sviluppo di microrganismi indesiderati.

Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene

Solo la massima attenzione alla materia prima (sanità dell'animale, gestione dell'allevamento e della mungitura), oltre alla igiene in caseificio ed al rispetto rigido della catena del freddo sino al consumo possono salvaguardare lo stato di igiene. Vi è anche la possibilità di valutare l'uso di uno starter microbiologico che perlomeno crei un antagonismo batterico, evitando quanto possibile di influire sulle caratteristiche organolettiche desiderate.

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

Una ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi", (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004) ha valutato, analizzando alcuni campioni, quanto segue.

Il prodotto appare omogeneo per caratteristiche chimico-fisiche e rispondente a quanto previsto dai regolamenti comunitari in merito ai criteri di sicurezza (nessuna positività per *Salmonella* spp, *Listeria monocytogenes* o enterotossine stafilococciche). Le cariche batteriche relative al conteggio di *E. coli* e di Stafilococchi coagulasi positivi hanno evidenziato valori di cariche al di sotto del limite di rilevabilità del metodo analitico. Il prodotto, dai dati ottenuti in questo campionamento, può essere quindi considerato di qualità igienico-sanitaria medio-alta.