

## 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 I Prodotto n. 04**

**1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIEROCASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)**

**2) NOME DEL PRODOTTO: MASCARPA o MASCHERPA**

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

### **Caratteristiche**

La *Mascarpa* o *Mascherpa* è una ricotta stagionata, principalmente ottenuta da siero di latte vaccino, meno frequentemente da siero di latte misto o puro di capra e/o pecora. Altro nome utilizzato è *Mascherpin* per le pezzature piccole. La forma è generalmente arrotondata, per le modalità di formatura in teli.

*Dimensioni:* peso da 0,500 a 1,0 kg.

*Crosta:* assente nelle produzioni fresche, presente, di colore grigio o ocrea in quelle stagionate.

*Pasta:* bianca e morbida nelle produzioni fresche, più paglierino/avorio ed asciutta nelle stagionate.

*Sapore:* dolce di latte, delicato oppure leggermente intenso ma mai piccante nelle stagionate. Si possono ritrovare sentori di latte di capra o pecora nelle produzioni miste.

### **Metodiche di lavorazione**

*Tecnica di produzione.*

La produzione di questi tipi di ricotta non si discosta dalle altre tipologie di questo prodotto. Si parte da siero ottenuto in seguito ad una lavorazione casearia (in genere della tipologia Toma o Ossolano come nelle Valli del VCO, ma anche da produzioni di formaggi di capra o, raramente, pecora).

Generalmente si utilizza solo siero ma in alcuni casi, non frequenti, è possibile che venga aggiunta una piccola quota di latte (vaccino o caprino) nella ragione massima del 5 - 10 %.

Il liquido (siero o siero/latte) viene portato alla temperatura quasi di ebollizione, comunque al di sopra di 80 °C, in modo che avvenga la separazione (flocculazione) delle sieroproteine. Per migliorare l’ottenimento della *Mascherpa*, erano impiegate alcune sostanze di natura acida, come il siero acidificato (agra) oppure più raramente siero acidificato aromatizzato (buna o bouna) oppure ancora aceto, di norma bianco. Per la produzione di *Mascherpa* da consumarsi fresca, si estrae la ricotta poco dopo il suo affioramento.

Nel caso di destinazione a una più lunga stagionatura, è norma lasciare la ricotta affiorata ancora nel contenitore di produzione, proseguendo per alcuni minuti il riscaldamento del siero; questa tecnica permette di ottenere una ricotta leggermente più asciutta e più adatta alla stagionatura.

Una volta ottenuto il risultato desiderato, si procede all'estrazione, che si effettua depositando la ricotta in teli che successivamente vengono appesi, sia per la formatura (il giorno successivo si consumano fresche) e sia per una ulteriore asciugatura (sgondo di una parte di acqua per evitare problemi di stagionatura).

Il prodotto rimane appeso in tela per alcune o diverse ore e successivamente posto in frigo per la vendita fresca o posto in cantina per la stagionatura.

La salatura può non essere effettuata per le *Mascherpe* fresche, è necessaria per le *Mascherpe* da stagionare.

L'aggiunta del sale può avvenire in siero, oppure in miscela di ricotta al momento dell'estrazione, oppure a secco esternamente o in combinazione alla precedente durante i primi giorni di stagionatura.

Pratica impiegata in passato, meno oggigiorno, l'affumicatura, solitamente appendendo le ricotte nella tela o appoggiandole fuori tela su un asse, all'interno o a fianco del camino in modo da ricevere un fumo meno caldo ma aromatico e di effetto leggermente essiccante.

Se ben prodotte, le *Mascherpe* possono avere stagionature di diversi mesi; il protrarsi della stagionatura e la conseguente perdita di umidità, conferisce al prodotto caratteristiche di asciuttezza che possono limitare le sensazioni organolettiche.

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

Valsesia (VC) e tutte le vallate del Nord Est del Piemonte sino alla Lombardia.

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

Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed assi per la stagionatura di legno.

Legni aromatizzanti per l'affumicatura.

#### **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. Camini o sistemi per l'affumicatura.

#### **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:**

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

#### **DEROGHE**

##### **1) NOME DEL PRODOTTO: MASCARPA o MASCHERPA**

##### **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. Legno aromatizzati per l'affumicatura.

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

**Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione**

Considerando che sono produzioni casearie a trattamento termico, le difficoltà sono nel tempo di asciugatura e nella umidità del prodotto finito. Normalmente non si considera la ricotta un prodotto caseario con particolari rischi e pericoli.

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

Cura nella fase di sgrondo dopo la formatura e passaggio rapido al freddo per le *Mascherpe* fresche, passaggio controllato con asciugatura per le *Mascherpe* da stagionare.

#### **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 che prevede un considerevole trattamento termico fa della *Mascherpa* un prodotto caseario da inserire in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrit  e sicurezza.