

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. 01

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: BEDDO

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

Caratteristiche

Il *Beddo* è un formaggio a latte vaccino crudo e parzialmente scremato per affioramento, a pasta molle, di breve stagionatura di forma cilindrica bassa ed allargata.

Dimensioni: peso da 0,7 a 1,0 kg, scalzo da 2,0 a 3,0 cm, diametro da 18,0 a 30,0 cm.

Crosta: assente nelle produzioni fresche, leggera e tendenzialmente bianca/paglierina e leggermente rugosa (detta “camisa”, legata alla stagionatura su “paglia di fieno”) nel formaggio dopo 5–6 giorni di stagionatura.

Pasta: bianca, compatta, morbida, nelle stagionature più protratte (12–15 giorni) tende a diventare più cremosa.

Sapore: dolce di latte, delicato con richiami alle essenze foraggere di collina e montagna.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte crudo di una sola munta, messo ad affiorare in bacinelle di affioramento, durata affioramento di 12 ore a temperatura fresca (8–12 °C). Terminato il periodo di affioramento si sottrae manualmente la crema di affioramento e si procede alla coagulazione.

Coagulazione: temperatura del latte 25–30 °C la quantità di caglio mediamente è di 15-20 cc ogni 100 litri di latte, il coagulo deve essere compatto e sodo (durata media 30–40 minuti).

Lavorazione in caldaia: si effettua un’unica rottura, anticamente con frusta in legno, oggi con attrezzature in inox. Il granulo di cagliata finale deve essere come una noce, si lascia riposare sotto siero per 5 minuti, prima di proseguire con la estrazione.

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare (anticamente in ferro) tramite mestolo forato, si lascia sgrondare dal siero in formina per circa 24 ore a temperatura ambiente. Successivamente si rovesciano le forme su assi in legno (preferibilmente abete), coperti con uno strato di circa 1 cm di "paglia di fieno" pulita e ben essiccata (raccolta nelle zone collinari e montane), la paglia consente uno sgocciolamento progressivo ed una stagionatura uniforme.

Stagionatura: la stagionatura è su assi di legno, con uno strato di fieno per minimo 7 giorni, avendo cura di rivoltare il formaggio ogni giorno e di sostituire il fieno umido. Dopo alcuni giorni, il *Beddo* si ricopre di muffetta bianca, che successivamente passerà ad un colore leggermente paglierino (detta "camisa"). Di norma si consuma nell'arco di 15 giorni dalla produzione.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comunità Montana "Valle Cervo La Bürsch", particolarmente nel comune di Pralungo, nella provincia di Biella specie nella Valle Oropa.

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

Fieno (di collina o montagna) per la stagionatura, assi di legno, bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame.

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

Inoltre, dalle testimonianze verbali assunte presso persone anziane è emerso che la produzione del *Beddo* avveniva già dalla metà del secolo XVIII ed i primi produttori furono dei margari di Candelo che nel periodo estivo si trasferivano con le loro mandrie all'alpeggio Zucca di Sant'Eurosia nel comune di Pralungo.

Bibliografia:

Tavo Burat, *Vie gastronomiche del Biellese*, in "Vie del Biellese", 1966

Tavo Burat, *Polenta feriale e festiva*, in "Apollo bongustaio", 1966

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-cà da fè (La casa del fuoco)*, 1989

Bianca Gremmo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino*, Leone & Griffa, 1997

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: BEDDO

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

Paioli in rame per l'affioramento e la lavorazione del latte, assi di legno per la stagionatura. Riscaldamento del latte a fuoco diretto di legna o gas. Fieno per la stagionatura.

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 e di "stufatura ambiente" fuori caldaia, impiego del fieno per la stagionatura già su formaggio fresco.

Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene

Qualità del latte di partenza, condizioni igieniche caseificio e attenzione al fieno utilizzato. Ottima pulizia assi di legno.

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 risponde ai requisiti di sicurezza imposti dai vigenti regolamenti comunitari (assenza di *Salmonella* spp e di *Listeria monocytogenes*; non rilevabilità di enterotossine stafilococciche). Per quanto riguarda le caratteristiche igienico-sanitarie e i criteri di igiene del processo, dai risultati, si evince che il prodotto può contenere elevate cariche di indicatori di contaminazione fecale (*E. coli* fino a 10.000 ufc/gr) e ambientali (Stafilococchi coagulasi positivi fino a 1.000 ufc/gr). In relazione a questi ultimi, tuttavia bisogna sottolineare che nessuna positività per enterotossina stafilococcica è stata rilevata. Tuttavia, considerando tali risultati in relazione al processo produttivo, che prevede alcune fasi a rischio (ad esempio l'uso di latte crudo, la stagionatura sotto paglia, e su assi di legno, la brevissima stagionatura del prodotto) il prodotto può essere quindi considerato di qualità igienica media. Inoltre, è opportuno considerare l'elevata concentrazione di microflora lattica presente nel prodotto, che svolge azione positiva per il consumatore.