

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. 02

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

2) NOME DEL PRODOTTO: BRUS DA RICOTTA

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

Caratteristiche

Il *Brus da Ricotta* è una preparazione casearia a partire da ricotta, al momento del consumo si presenta con una consistenza di pasta omogenea o crema spalmabile, normalmente confezionata in piccoli contenitori di vetro.

Il *Brus da Ricotta* è una variante del Brus e come quest’ultimo vanta una tradizione antichissima. Certamente, la nascita di questo prodotto caseario, è legato alla storica necessità, sia di mantenere la ricotta nel tempo (come le ricotte stagionate o salate o affumicate), sia di recuperare ricotte fresche che non era possibile commercializzare a breve.

Il *Brus da Ricotta* è di norma prodotto a partire da ricotta di pecora ma può anche essere prodotto con ricotte vaccine o caprine.

Una menzione particolare al *Brus da Ricotta* ottenuto esclusivamente da latte di pecora di razza *Frabosana-Roaschina*, per altro la zona di produzione insiste proprio nello stesso territorio di maggior diffusione di questa razza autoctona.

Dimensioni: normalmente vasetti in vetro di peso variabile da 50 a circa 300 g.

Crosta: non esiste crosta perché è un impasto stagionato di ricotta.

Pasta: bianco paglierino di consistenza fine o leggermente granulosa, spalmabile.

Sapore: dolce che richiama la ricotta oppure con maggiori intensità di gusto nelle preparazioni più stagionate.

Metodiche di lavorazione

Preparazione: partendo da ricotte con alcuni giorni di vita commerciale si puliscono da eventuali muffe superficiali e si mettono in un contenitore in plastica alimentare dove si impastano in modo da renderle una crema omogenea. Di norma alle ricotte “giovani” impastate si aggiunge una piccola porzione di Brus di ricotta che ha già raggiunto la stagionatura. Il contenitore si mantiene nel locale di stagionatura ad una

temperatura di 8–10°C. Si aggiungono altre ricotte “giovani” sino a riempire il contenitore e si procede a rimescolare la massa per un periodo di tempo variabile di almeno 30–40 giorni. Dopo questo periodo il *Brus di ricotta* ha raggiunto un giusto grado di omogeneità e morbidezza da poter essere confezionato.

L'eventuale aggiunta di alcoolici (grappe o vino) normalmente non è previsto per il *Brus di ricotta* ma eventualmente è possibile aggiungere un piccola quota di latte per rendere più morbida la pasta.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comunità Montana "Gesso, Vermenagna" e Comunità Montana "Bisalta" in provincia di Cuneo nonché nelle Valli di Lanzo in Provincia di Torino.

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

Contenitori in plastica alimentare per la maturazione e mestoli in acciaio o legno per la preparazione. Barattoli in vetro per il confezionamento.

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:

Giovanni e Pasquale Milone, *Notizie delle Valli di Lanzo*, Tip. Palatina, Torino, 1911

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

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: BRUS DA RICOTTA

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 la produzione della ricotta, teli in canapa e lino per l'asciugatura della ricotta. Mestolo o cucchiaio in legno per il rimestamento del *Brus di ricotta*. Riscaldamento del siero a fuoco diretto di legna o gas.

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

Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione

Controllare il luogo e la temperatura dove viene posto il contenitore in plastica alimentare. Possibile inquinamento con insetti indesiderati se il contenitore non è coperto in modo apposito. Attenzione a non partire da una ricotta con eccessiva umidità residua, con conseguente aumento dell'*aw*.

Procedure operativa in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene

La ricotta, partenza del Brus da ricotta, è un prodotto caseario che subisce un elevato trattamento termico, ma rimane un substrato ideale per lo sviluppo microbiologico. Solo una scrupolosa igiene delle attrezzature ed un elevato controllo degli insetti indesiderati possono assicurare un prodotto con un soddisfacente stato di igiene.

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

Non sono reperibili ricerche tecniche su questo prodotto, si fa quindi riferimento al prodotto simile “Brus”. 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 di alcuni produttori: Il prodotto risponde ai requisiti di sicurezza imposti dai vigenti regolamenti comunitari (assenza di *Salmonella* spp e di *L. monocytogenes*; non rilevabilità di enterotossine stafilococciche). Per quanto riguarda le caratteristiche igienico-sanitarie e i criteri di igiene del processo, non si sono rilevate cariche elevate di Stafilococchi coagulasi positivi o di *E.coli* se non in un caso (ma comunque negativo per *E.coli* O157). Il prodotto può quindi essere considerato di qualità igienica medio alta.