

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. 06

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: CAPRINO PRESAMICO PIEMONTESE

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

Caratteristiche

Il formaggio *Caprino Presamico Piemontese* è la denominazione all’interno della quale si comprendono produzioni casearie piemontesi a latte caprino, rientranti nella tipologie casearie genericamente definite come “Toma” o “Caciotta”. In Piemonte l’allevamento della capra da latte non ha mai avuto una evoluzione paragonabile a quella vaccina. In molti casi la tecnologia casearia non era dissimile da quella applicata con il latte di vacca, generalmente ne differiva la pezzatura finale del formaggio e di norma se ne diminuiva anche la stagionatura. Con il nome *Caprino Presamico Piemontese* si raggruppano tutte quelle tradizioni casearie caprine, non puntualmente definite da un nome storico e da una storica tecnologia produttiva, ma storicamente presenti sul territorio. Sono quasi sempre quei formaggi che genericamente vengono definiti, in dialetto piemontese, “Tuma o Tumin ‘d Crava”. La caratteristica essenziale è la tecnologia produttiva, riconducibile al termine “coagulazione presamica” e quindi a delle distinte caratteristiche organolettiche.

Il *Caprino Presamico Piemontese* è un formaggio a puro latte caprino intero sia crudo che pastorizzato, la forma è cilindrica e la stagionatura è variabile da pochi giorni sino a 2–3 mesi.

Dimensioni: di norma sono formaggi di piccola pezzatura dai 100 ai 500 g circa ma possono raggiungere anche 1–2 kg.

Crosta: poco presente nelle versioni di pochi giorni, diventa più consistente in stagionatura, frequentemente con colorazioni leggermente aranciate.

Pasta: del caratteristico colore bianco/avorio dei formaggi caprini non molto stagionati, compatta, poco o per nulla occhiata, morbida, alcune volte leggermente gessata.

Sapore: dolce, leggermente acidulino nelle produzioni giovani, di sapore più intenso nei formaggi stagionati ma quasi mai raggiunge uno sgradevole gusto di caprone (il consumatore, erroneamente, associa il latte di capra a gusto forti e sgradevoli, questo era più comprensibile in passato, attualmente l’allevamento moderno permette di ottenere latte con caratteristiche di odore pulite e delicate).

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte caprino intero, crudo o pastorizzato, di due o più munte senza particolari acidificazioni.

Coagulazione: si usa di consuetudine caglio animale di vitello (raramente caglio caprino liquido o in pasta) in quantità sufficienti a coagulare in 30–60 minuti (da 20 a 40 cc per 100 litri di latte), con una temperatura variabile da 35 a 38 °C.

Lavorazione in caldaia: la rottura, di norma con lira, viene effettuata con un primo taglio a croce seguito da una breve sosta oppure con un unico taglio sino a dimensione del coagulo di noce/nocciola. Seguono brevi agitazioni per far rassodare leggermente la pasta senza perdere troppo siero, per evitare cagliate troppo asciutte.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata viene estratta e sistemata direttamente negli stampi, segue una “stufatura” per alcune ore a temperatura ambiente con alcuni rivoltamenti e senza pressatura.

Salatura: di norma si effettua una salatura a secco, con sale fino disposto a distanza di alcune ore sulle due facce, è possibile anche una salatura in salamoia.

Stagionatura: si stagiona il *Caprino Presamico Piemontese* in cantine adibite all’uso oppure in celle di stagionatura, le temperature ideali sono di 8–10 °C con elevata umidità relativa (85–90 %). In caso di sviluppo di muffe grigie, si lavano le forme con acqua o acqua e sale. La durata della stagionatura è varia, dai pochi giorni (minimo una settimana) ai 60 giorni in forme superiori al chilogrammo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L’intero territorio del Piemonte.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

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 termine *Caprino Presamico Piemontese* non compare in testi storici, è stato coniato per raggruppare formaggi di simili tecnologie che in passato acquisivano nomi territoriali per abitudine ma senza specifiche caratteristiche abbinata.

Bibliografia:

Luigi Clavarino, *Corografia delle Valli di Lanzo*, Tip. Gazzetta del Popolo, Torino, 1867

F. Confidenza, *I Margari della Provincia di Torino*, relazione adunanza del 20 Maggio 1917 alla Reale Accademia di Agricoltura di Torino (Vol. LX pp.87-112)

Cunsolo Felice, *Guida Gastronomica d’Italia*, Edizioni T.C.I., 1969

B. Passarin, *I Tomini e le Robione del Vercellese*, La Cucina Italiana n. 7, 1969

Vizzardi e Maffei, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole – 1990

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

AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell’Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991

Sandro Doglio, *Il Dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, 1995

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