

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. 09

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: CASO DI ELVA (TOMA DI ELVA o CASALE DE ELVA o TOUMO DE CASO)

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

Caratteristiche

Il *Caso di Elva* è un formaggio stagionato a latte vaccino intero a pasta cruda e pressata, si presenta di forma imperfetta cilindrica a scalzo diritto, con facce piane.

Dimensioni: peso variabile tra 2 e 3 kg, scalzo da 8,0 a 15,0 cm. e diametro da 15,0 a 20,0 cm.

Crosta: sottile, di colore da giallo chiaro a bruno rossiccio che con la stagionatura diventa più rigida.

Pasta: di colore giallo paglierino, la caratteristica principale è la friabilità.

Sapore: abbastanza intenso, pronunciato, a volte anche forte in base alla diversa stagionatura.

Stagionatura: non precisata, storicamente si manteneva per diversi mesi.

Nomi dialettali: veniva denominato anche “Formaggio di Caso” o “Toumo de Caso” o “Casale di Elva”.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiegava latte di più mungiture, anche in relazione al numero di capi posseduti ed alla razza allevata. Infatti il “Bovino Piemontese” veniva e viene normalmente più destinato alla produzione di carne, il latte lavorato era quindi quello che restava dopo l’allattamento dei vitelli. Conservato in cantina in paioli, veniva scremato per affioramento e subiva quindi una certa acidificazione.

Coagulazione: riscaldato il latte sino a 30–35 °C, la coagulazione, con caglio di vitello, durava circa un’ora.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata avveniva una sola volta a chicco di riso molto fine. Essendo un coagulo già acido per acidità del latte usato, la separazione dal siero avveniva abbastanza rapidamente.

Lavorazione fuori caldaia: raccolta la cagliata in teli (rairole) questa veniva mantenuta per alcuni giorni (a secco od in immersione in siero) in modo da “accumulare” una massa sufficiente per ottenere una forma di

dimensioni sufficienti. La pasta proveniente da questa serie di lavorazioni era quindi sbriciolata molto finemente con le mani e mescolata fino ad ottenere una massa unica; in questa fase si aggiungeva anche del sale. La pasta veniva poi depositata in fascera e sottoposta a pressione.

Stagionatura: il formaggio o “Toumo” doveva rimanere in cantina per un tempo variabile a seconda della necessità di consumo o meglio di autoconsumo e quindi poteva rimanere anche per diversi mesi. Il luogo di stagionatura e la medesima prolungata poteva permettere (per fessurazione) lo sviluppo in pasta di muffe dando origine ad una pasta erborinata naturalmente. Questo tipo di lavorazione si ritrova in diverse zone di montagna e prendeva anche il nome di “Toma doppia”.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Elva e zone limitrofe in provincia di Cuneo.

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

Bacinelle di affioramento, caldaie di lavorazione in rame, stampi ed assi di legno, tele in tessuto naturale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: 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:

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

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

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: CASO DI ELVA (CASALE DE ELVA, TUMO DE CASO)

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, stampi ed assi di legno, tele in tessuto naturale.

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

Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione

La fase di affioramento del latte potrebbe permettere lo sviluppo di microrganismi indesiderati o di contaminazioni fisiche. Anche il mantenimento della cagliata per alcuni giorni può permettere sviluppo di batteri dannosi alla salute del consumatore.

Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene

Controllo microbiologico della materia prima, controllo dei tempi e delle temperature sia del latte in affioramento che della cagliata in maturazione. Impiego di contenitori che impediscano la contaminazione fisica ed il contatto con insetti.

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

Premettendo un controllo della materia prima e delle fasi sopracitate, la media-lunga stagionatura e la tecnologia del formaggio lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.