

## 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. 10**

**1) CATEGORIA: FORMAGGI**

**2) NOME DEL PRODOTTO: CEVRIN DI COAZZE**

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

### **Caratteristiche**

Il *Cevrin di Coazze* è un formaggio a latte misto vaccino e caprino a pasta semidura, non pressata, di media stagionatura. La forma è cilindrica leggermente irregolare, a facce piane e scalzo diritto.

*Dimensioni:* peso da 0,8 e 1,5 kg, scalzo da 6,0 a 9,0 cm, diametro da 15,0 a 18,0 cm.

*Crosta:* leggermente irregolare di colore variabile dal rossiccio al marrone scuro.

*Pasta:* leggermente più compatta al centro e più morbida e fondente in bocca verso l’esterno, di colore paglierino verso il sottocrosta e più biancastro nel centro.

*Sapore:* leggermente ircino, piacevole, tende se ben stagionato a presentare note piccanti più o meno accentuate.

### **Metodiche di lavorazione**

*Preparazione del latte:* il latte di una o due mungiture (con stoccaggio al freddo in quest’ultimo caso), deve provenire prevalentemente da animali al pascolo, la produzione è quindi limitata al periodo che va generalmente da marzo a novembre. Il latte di capra non deve essere in percentuale inferiore al 40 %. La miscela dei due lattini può essere lavorato a crudo o con un trattamento termico di termizzazione.

*Coagulazione:* il latte viene riscaldato sino ad una temperatura variabile tra 35 e 38°C, il caglio impiegato è di vitello (ma è possibile impiegare anche caglio di capretto) e la quantità è in rapporto ad una durata di coagulazione di circa 60 minuti.

*Lavorazione in caldaia:* la rottura della cagliata è effettuata in una unica frazione oppure in due tempi, deve ottenere una dimensione del granulo di cagliata a chicco di riso. Di seguito può essere effettuata una agitazione ed una breve sosta per far depositare la cagliata sul fondo della caldaia di lavorazione.

*Lavorazione fuori caldaia:* estratta la cagliata, si deposita negli stampi. Il formaggio così “formato” rimane nella forma (temperatura ambiente non inferiore ai 20 °C) sino a 24 ore con ripetuti rivoltamenti. La salatura deve essere effettuata a secco.

*Stagionatura:* la stagionatura avviene, come nel passato, su assi di legno, frequente deve essere il rivoltamento, la durata minima di stagionatura è di 80/90 gg.

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

Provincia di Torino limitatamente ai comuni di Giaveno e Coazze della Val Sangone.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.

#### **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:**

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

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

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

Silvio Berger e Giovanni Visentin, *Itinerario gastronomico pinerolese*, Tip. Alzani, Pinerolo, 1973

#### **DEROGHE**

##### **1) NOME DEL PRODOTTO: CEVRIN DI COAZZE**

##### **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, assi per la stagionatura di legno.

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

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

Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.

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

Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.

##### **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 del *Cevrin di Coazze* lo rende inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.