

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. 12

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: FORMAGGIO A CROSTA ROSSA

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 a crosta rossa* è un formaggio a latte intero vaccino crudo o pastorizzato, a pasta molle di rapida o breve stagionatura, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto.

Dimensioni: peso da 400 a 500 g, scalzo da 2,5 a 4,0 cm, diametro da 10,0 a 12,0 cm.

Crosta: è sottile, liscia, di colore giallo rossastro o bruno-rossastro e sovente ricoperta, non completamente, da una leggera muffa casearia bianca.

Pasta: unita, morbida, fondente, con eventuale leggera occhiatura, di colore bianco paglierino o giallo zafferano.

Sapore: delicato, ricorda il latte fresco e la crema di latte.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte vaccino intero crudo o pastorizzato. In passato si impiegava latte appena munto, oggi si può utilizzare anche una miscela di latte della sera stoccato e latte del mattino appena munto. Il latte non deve aver subito alcuna acidificazione.

Coagulazione: la temperatura di coagulazione è di circa 30–35°C per una durata media di mezz’ora, si impiega caglio di vitello liquido.

Lavorazione in caldaia: quando la massa coagulata ha raggiunto una certa consistenza, si procede alla sua rottura da prima con la spannarola e poi con la lira, sino a raggiungere grumi caseosi delle dimensioni di una nocciola. Successivamente si può lasciare depositare la cagliata per alcuni minuti, in alternativa si tiene in agitazione per il tempo necessario ad asciugare un poco i granuli di cagliata.

Lavorazione fuori caldaia: estratta la cagliata si deposita direttamente negli stampi (un tempo con l’impiego di una tela a maglie molti fini), segue un periodo di stufatura a temperatura ambiente e per accelerare lo spurgo del siero residuo e chiudere gli spazi rimasti tra i granuli, si pratica una certa pressione, prima con le mani e poi sovrapponendo un disco di legno, sul quale si collocano sassi o pesi di

circa 1,0 massimo 2,0 kg. La pressatura lieve può durare al massimo due ore, dopodiché si proseguono i rivoltamenti sino a raggiungimento di un pH di 5,2 – 5,3.

La salatura che tradizionalmente veniva effettuata a secco per la durata di circa 12 ore per faccia deve avvenire in un locale più fresco e leggermente più asciutto del caseificio. E' possibile anche protrarre la salatura a secco per 2–3 giorni con minori dosi di sale per ogni passaggio. E' altresì possibile effettuare una salatura con salamoia.

Pre-stagionatura o asciugatura: la crosta di questo formaggio deve comprendere oltre al colore “rossoaranciato” anche una leggera muffettatura bianca, a questo scopo si effettua una fase di stagionatura a temperature più elevate (12–18°C) per 4–8 giorni ed in un locale con un elevato livello di umidità.

Stagionatura: la vera e propria stagionatura che si avvia dopo la fase precedente, dura da 3 a 4 settimane a temperatura tra 8 e 12°C. Nelle prime due settimane si procede al lavaggio della crosta con un panno imbevuto di acqua salata.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Torino, soprattutto Valle Susa.

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

I testi indicati denominano il formaggio Reblochon (formaggio DOP francese) perché la tecnica di produzione del Formaggio a Crosta Rossa è la medesima per storici collegamenti tra allevatori francesi e della valle Susa (Novalesa in particolare).

Bibliografia:

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

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

AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Inso, 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