

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. 16

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: MOLLANA DELLA VAL BORBERA

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

Caratteristiche

La *Mollana della Val Borbera* è un formaggio fresco a latte vaccino intero, crudo. La forma è cilindrica bassa ed allargata.

Dimensioni: peso da 0,7 a 1,2 kg, scalzo da 2,0 a 3,0 cm, diametro da 20,0 a 25,0 cm.

Crosta: assente nelle produzioni fresche, leggera e tendenzialmente bianca/paglierina nel formaggio dopo circa due settimane di stagionatura.

Pasta: bianca, compatta, morbida, nelle stagionature più protratte (12–15 giorni) tende a diventare leggermente più asciutta e di colore paglierino.

Sapore: dolce di latte, burroso.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte vaccino intero, non acidificato.

Coagulazione: l’aggiunta del caglio avviene ad una temperatura di circa 38°C, la durata della coagulazione è di circa un’ora in modo che il coagulo sia abbastanza consistente.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata avviene in due tagli, il primo a dimensione di una mela, il secondo, separato da una sosta di circa 30 minuti, alla dimensione di granulo di noce. In seguito si lascia riposare sotto siero per circa una mezz’ora.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata, estratta si dispone in stampi (“fresciole”) di legno od in materiale plastico per alimenti. I formaggi così ottenuti, sono rivoltati nelle forme per 4 o 5 volte, quindi a fine giornata si salano a secco e si ripongono al freddo.

Stagionatura: la Mollana è già pronta al consumo il giorno dopo, ma può essere anche stagionata per un breve periodo, circa 2 settimane, in modo che si formi una leggera crosta di colore paglierino con sviluppo di muffe bianche e la pasta interna si asciughi leggermente.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Val Borbera e aree limitrofe.

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

Stampi di legno, assi di legno e tele in materiale naturale.

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

In merito a questo formaggio sono state reperite numerose testimonianze orali, ma nessuna documentazione scritta. Un formaggio analogo denominato "molana" viene anche prodotto nell'Oltrepò Pavese e sull'Appennino ligure alle spalle di Genova si produce da secoli la "mollana" utilizzata anche per condire le trofie di castagne.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MOLLANA DELLA VAL BORBERA

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA

Stampi di legno, assi di legno e tele in materiale naturale.

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

Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione

Una caseificazione di latte crudo a formaggio fresco senza normale sviluppo di acidità, come è questa tipologia casearia potrebbe presentare delle possibilità di sviluppo di microrganismi indesiderati.

Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene

Solo la massima attenzione alla materia prima (sanità dell'animale, gestione dell'allevamento e della mungitura), oltre all'igiene in caseificio ed al rispetto rigido della catena del freddo sino al consumo, possono salvaguardare lo stato d'igiene. Vi è anche la possibilità di valutare l'uso di uno starter microbiologico che, perlomeno, crei un antagonismo batterico.

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 produzione di *Mollana della Val Borbera* rientra nei formaggi freschi o freschissimi, quindi ad alto contenuto di umidità, inoltre come caratteristiche chimiche non ha acidità elevate (pH 6,0–6,5). Questi due fattori devono far ricordare al produttore che solo con l'attenzione alla materia prima latte ed all'igiene della produzione, unitamente al mantenimento della catena del freddo, si può ottenere un prodotto finale con requisiti di salubrità e sicurezza. In relazione all'impiego di latte crudo, si suggerisce invece la pastorizzazione, anche se la normativa sanitaria non la rende obbligatoria.