

## 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. 17**

### **1) CATEGORIA: FORMAGGI**

### **2) NOME DEL PRODOTTO: MONTEBORE**

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

#### **Caratteristiche**

Il *Montebore* è un formaggio a latte misto vaccino e ovino/caprino, crudo e intero, a pasta molle o semidura in base al periodo di stagionatura. La forma è molto caratteristica, a piramide con base rotonda (si sovrappongono da 3 a 5 formelle di diametro differente).

*Dimensioni:* peso da 0,5 a 1,2 kg, scalzo da 3,0 a 10,0 cm, diametro di base variabile da 9,0 a 17,0 cm.

*Crosta:* assente nelle produzioni fresche, leggera e tendenzialmente bianca/pagliarina e leggermente rugosa (detta “camisa”, legata alla stagionatura su “paglia di fieno”) nel formaggio dopo 5–6 giorni di stagionatura.

*Pasta:* bianca, compatta, morbida, nelle stagionature più protratte (12–15 giorni) tende a diventare più cremosa.

*Sapore:* dolce di latte, delicato con richiami alle essenze foraggere di collina e montagna.

#### **Metodiche di lavorazione**

*Preparazione del latte:* si impiega latte crudo di due o più munte, le munte non immediatamente precedenti alla caseificazione devono essere conservate in frigo latte a 4 °C.

*Coagulazione:* temperatura del latte 35–37 °C, la quantità di caglio (animale) deve essere sufficiente per una coagulazione in circa 35–40 minuti.

*Lavorazione in caldaia:* la rottura della cagliata viene effettuata con un primo taglio con spada o lira, a dimensioni di granulo grossolano a cui fa seguito una sosta breve. Segue un secondo taglio con lira o spannarola per ottenere, a fine lavorazione in caldaia, granuli di cagliata di dimensione tra mais e nocciola. Successivamente è preferibile lasciare a riposo la cagliata sotto siero per circa 20 minuti.

*Lavorazione fuori caldaia:* la cagliata estratta si dispone in formine in plastica alimentare di tre dimensioni diverse con diametri di 09, 13 e 15 cm in modo da ottenere tre tipologie di piccoli formaggi. I formaggi

negli stampi permangono in caseificio o in un locale di stufatura (22–25 °C) per 12–24 ore. Terminata la stufatura, si passa alla salatura a secco od in salamoia. Generalmente a 4–6 ore dalla salatura a secco ed a 1–2 ore dalla salatura in salamoia, i formaggi sono lavati con acqua tiepida, leggermente salata, e si sovrappongono le forme di dimensioni decrescenti effettuando il cosiddetto "Castellino", in alcuni casi l'impilamento può arrivare sino a 5 formaggi di dimensioni differenti.

*Stagionatura:* la stagionatura può variare da un minimo di 5-6 giorni nelle versioni "Morbido", a un minimo di 25 giorni per le versioni "Stagionato". Il locale di stagionatura deve avere una temperatura compresa tra 12 e 17 °C, e un'umidità relativa dell'80–85 %. Durante la stagionatura, si devono effettuare lavaggi dei castellini con acqua o acqua e sale per eliminare le eventuali muffe indesiderate e dare alla crosta l'aspetto "lavato" di colore giallo – aranciato. Una versione storica del Montebore è quella definita "sott'olio", è possibile l'elaborazione del formaggio Montebore solamente quando ha raggiunto significativi abbassamenti di umidità che consentano esclusivamente la "grattugia". Il formaggio, asportato dalla crosta superficiale, grattugiato e/o sminuzzato, viene posto in vasi di vetro a chiusura ermetica con l'aggiunta "a copertura" di olio di oliva. Il formaggio *Montebore* prende in questi casi la menzione di "comodà".

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

Territorio della Comunità Montana Terre del Giarolo

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

Caldaie in rame, tele di sgrondo in tessuto, assi di stagionatura in legno (es. ciliegio o carpino nero).

#### **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**

Dopo anni di oblio, il *Montebore* negli ultimi dieci anni, è tornato ad essere conosciuto, seppur come prodotti di nicchia. Un tempo era famoso nel Genovese, nell'Alessandrino sud occidentale e nel Pavese. Le prime fonti storiche risalgono al Medioevo. Pare sia presente una citazione del formaggio Montebore in un documento datato 1300; un "menù" di un banchetto tenutosi in zona di produzione.

Sulla caratteristica forma a "castelletto" esistono due ipotesi. La prima, sostiene che essa sia dovuta all'esigenza di non far seccare troppo il formaggio di piccole dimensioni variabili secondo la disponibilità di latte. Sovrapponendo le forme (in altre zone del Piemonte si faceva anche con i tomini destinati alla stagionatura) il formaggio essendo più alto, rimane più morbido se stagionato. La seconda ipotesi sostiene invece che le forme venivano sovrapposte per occupare meno spazio in cantina.

#### **Bibliografia:**

AA.VV., *Sapore di Latte*, Regione Piemonte, Torino

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

#### **DEROGHE**

##### **1) NOME DEL PRODOTTO: MONTEBORE**

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

Caldaie in rame, tele di sgrondo in tessuto, assi di stagionatura in legno (es. ciliegio o carpino nero).

##### **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**

Il *Montebore*, prodotto con latte rispondente ai requisiti sanitari vigenti, risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa. Non vi sono fasi del processo produttivo che evidenzino criticità particolari.