

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. 24

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: PAGLIERINA

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

Caratteristiche

La *Paglierina* è un formaggio a latte vaccino intero, a pasta molle di breve stagionatura ed a crosta fiorita. La forma è cilindrica bassa e leggermente allargata.

Dimensioni: peso da 200 a 400 g, scalzo da 1,0 a 3,0 cm, diametro da 10,0 a 15,0 cm.

Crosta: si definisce “fiorita” o “muffettata” per la tipica presenza di muffe nobili di colore bianco. E’ frequente vederla con i tipici segni di “rigatura” derivati dalle griglie di stagionatura.

Pasta: bianca o bianco-avorio, morbida, di norma senza occhiature diffuse; nelle stagionature più protratte tende a diventare più cremosa.

Sapore: delicato di dolce di latte e panna, con richiami al buon sentore di sottobosco derivato dalla presenza delle muffe nobili in superficie.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: un tempo tipicamente prodotta da latte crudo, attualmente è quasi esclusivamente ottenuta da latte pastorizzato intero. Nel passato la crosta “fiorita” si otteneva per sviluppo casuale di questa muffa sulla crosta (normalmente *Geotrichum candidum*), da alcuni anni la tecnologia casearia permette di inoculare il latte con spore di queste muffe per migliorarne lo sviluppo, pratica effettuata ovunque in questo tipo di formaggi.

Coagulazione: è un formaggio tipicamente presamico quindi con una durata di coagulazione breve da 30 a 40 minuti. Si impiega normalmente caglio liquido di vitello.

Lavorazione in caldaia: essendo un formaggio che deve avere una pasta casearia abbastanza morbida, si pratica una rottura della cagliata leggera, normalmente in due fasi, raggiungendo un granulo di cagliata

della dimensione di un grano di mais, alcune volte anche più grande. L'estrazione deve avvenire in modo delicato.

Lavorazione fuori caldaia: questo formaggio beneficia, una volta che la cagliata è posta negli stampi (formatura), della tipica fase casearia della "stufatura" che consiste nel far permanere gli stampi in caseificio o in camera calda per alcune ore a temperatura che variano dai 20 ai 30 °C. Questa fase permette ai fermenti lattici di ben svilupparsi, di produrre la corretta acidità, necessaria per questo formaggio e di mantenere una pasta morbida. Al termine di questa fase si passa alla salatura che si può effettuare sia a secco che in salamoia (oggi giorno la pratica più utilizzata).

Stagionatura: non si può parlare di lunga stagionatura in questo formaggio che è pronto per il consumo dopo circa 7–10 giorni. Ma è molto importante la fase di pre-stagionatura, che deve far ben sviluppare le muffe nobili in superficie, le quali, oltre a dare un piacevole aspetto esterno al formaggio, condizionano in positivo anche le caratteristiche organolettiche della pasta casearia interna. Le muffe sono quelle che, nelle forme più stagionate (oltre 15–20 giorni), portano la pasta ad una consistenza cremosa o deliquescente.

Un tempo questo formaggio veniva stagionato direttamente sulla paglia o su cannicci (piccoli e leggeri graticci ottenuti dalla paglia di grano o di orzo). Il motivo dell'impiego di questo materiale era derivato dalla capacità della paglia di assorbire umidità dal formaggio, per permettere una corretta formazione della crosta ed impedire inutili inacidimenti (ovviamente la paglia doveva essere sostituita ogni giorno). Attualmente questa pratica non è più diffusa, infatti si impiegano normalmente griglie di stagionatura in acciaio o plastica alimentare che riprendono, almeno fisicamente, le "rigature" che si ottenevano con i graticci.

La *Paglierina* nel passato presentava normalmente una struttura di pasta inizialmente di tipo gessato, che col passare dei giorni ritornava ad una consistenza morbida, con andamento dalla crosta al cuore del formaggio.

Oggi giorno la tecnologia casearia permette di partire già dopo la salatura con una pasta morbida, non gessata, che si ammorbidisce ulteriormente con il proseguire della stagionatura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

È un prodotto caseario radicato principalmente nella provincia di Torino, con meno assidue presenze nelle province di Cuneo e Asti

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie si ricorda che in passato si impiegavano cannicci o graticci in paglia.

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:

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

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

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: PAGLIERINA

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

Graticci in paglia per la stagionatura.

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. Assicurarsi, nel caso di impiego, sull'igienicità dei graticci e sulla loro periodica sostituzione.

Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene

Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti, oltre ad implementare il controllo nel caso di impiego dei graticci.

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 formaggio *Paglierina* risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa. La produzione con prevalente latte pastorizzato, il controllo applicato in produzione (è un formaggio di produzione prevalentemente di caseificio artigianale specializzato o di caseificio industriale) sono indici positivi. I graticci di paglia, storicamente impiegati, in questa produzione attualmente non sono più utilizzati.