

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. 34

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DEL LAIT BRUSC O BIANCA ALPINA

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

Caratteristiche

La *Bianca Alpina* o *Toma del Lait Brusc* è un formaggio a latte vaccino crudo, parzialmente scremato e di medio-lunga stagionatura con forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto.

Dimensioni: peso da 3,0 a 6,0 kg, altezza dello scalzo da 10,0 a 20 cm. e diametro da 20,0 a 25,0 cm.

Crosta: liscia o leggermente irregolare, di colore grigio o leggermente aranciato, tendente a diventare più intenso con l’avanzare della stagionatura.

Pasta: consistente, gessosa e friabile, senza occhiatura, di colore variabile dal bianco avorio al leggermente paglierino.

Sapore: piacevole con una acidità più o meno intensa a seconda della stagionatura.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte vaccino, crudo, viene posto ad una azione di acidificazione che può essere fatta sia con il metodo dell’affioramento sia con una preventiva scrematura del latte ed successiva acidificazione. È indispensabile che il latte abbia subito un’acidificazione prima di essere coagulato. Un tempo, l’affioramento del latte aveva una durata maggiore di quanto si faccia oggi, infatti si dice che la durata poteva essere di 12-24 oppure 26-36 intendendo con questi valori le durate di affioramento di due mungiture consecutive, a volte si raggiungevano anche le 48 di affioramento. Negli ultimi anni alcuni produttori hanno messo in commercio anche una stessa tipologia di formaggio a latte intero.

Coagulazione: la temperatura del latte varia tra 32 e 37 °C. Il caglio, di origine animale, deve essere introdotto in quantità ridotte, vista la già elevata acidità del latte, quindi in volumi di 10-20 cc/100 l di latte. Un tempo la coagulazione avveniva anche senza l’aggiunta del caglio per l’elevata acidità del latte, dovuta

ad un periodo molto lungo di affioramento del latte; attualmente questa tecnica è utilizzata solamente da qualche produttore.

Lavorazione in caldaia: la durata di coagulazione può essere molto variabile, a seconda della maggiore o minore acidità. Di norma si parla di 40–60 minuti di durata di coagulazione. In seguito si avvia la rottura sino a raggiungere una grossezza dei granuli di cagliata di chicco di riso. Questa fase può essere alternata a rotture e soste brevi, non viene effettuata nessuna semicottura della cagliata. Si conclude la fase di lavorazione in caldaia con una sosta sottosiero di 5–15 minuti.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata viene estratta depositandola in tela (chiamata “reirola” o “rairola” = tela di canapa) o in stampo. La forma può essere data sia con l'ausilio di uno stampo o semplicemente con la sola tela attraverso una tecnica di “formatura con tela” tramandata nei secoli. La formatura può essere fatta anche con una rottura manuale della cagliata, con una successione tra prepressioni ed eventuali piccole aggiunte di sale. Terminata la formatura, di norma si pressa per 12–24 ore, se la pasta si unisce bene in formatura la pressatura può evitarsi. Non si praticano tecniche di frantumazione e tritatura e neppure miscelare cagliate ottenute da caseificazioni eseguite in tempi diversi. La *Bianca Alpina* o *Tuma del Lait Brusca* è salata in pasta, tra la fase di estrazione e quella di formatura, oppure interamente a secco (1-2 gg. per faccia) o in salamoia (per 12–24 ore).

Stagionatura: storicamente questo formaggio richiedeva lunghi periodi di stagionatura, questo proprio per la tipologia produttiva che abbina l'uso di un latte parzialmente scremato ad un'elevata acidificazione del latte e della cagliata. Queste due caratteristiche, abbinata ad un pasta casearia non più molto umida, richiedono tempi più prolungati di stagionatura per permettere al formaggio di esprimere sapori e profumi. Attualmente la stagionatura dura almeno 70 gg. in cantine naturali o celle di stagionatura. Durante la stagionatura, il formaggio deve essere rivoltato e ripulito da eventuali muffe di copertura, mediante spazzolature della crosta, con il prolungamento della stagionatura il formaggio può acquisire la tipica e pregiata colorazione dell'erborinatura naturale del formaggio. Le temperature di stagionatura possono variare tra + 6 e + 12°C

L'erborinatura deve svilupparsi “naturalmente” e non con l'aiuto di “foratura” delle forme in stagionatura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Valle Susa e Val Sangone e Val Ceronda e Casternone e delle Valli di Lanzo e Canavese, in particolare Valli Orco e Soana.

Solo relativamente alla stagionatura, il territorio è ampliato a tutta la provincia di Torino.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano bacinelle di affioramento e 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

La *Toma del Lait Brusca* nacque dall'esigenza di non sprecare il latte che con la calura estiva e la mancanza di frigoriferi diventava acido (il termine “brusc” significa acido) nel corso della notte in seguito alla mungitura serale. Il latte per la preparazione di detto formaggio caglia pertanto in assenza totale o parziale di presame a seconda che venga preparato con latte acido di una sola mungitura o mescolato con latte non acido della mungitura successiva.

Bibliografia:

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

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DEL LAIT BRUSC O BIANCA ALPINA

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

Bacinelle di affioramento e 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

Controllare la tecnica di affioramento del latte, per il resto 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 particolari, 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 media-lunga stagionatura e la tecnologia del formaggio *Bianca Alpina* o *Toma del Lait Brusco*, lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.