

## 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 I Prodotto n. 07**

**1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIEROCASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)**

**2) NOME DEL PRODOTTO: SALIGNUN o SALGNUN**

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

### **Caratteristiche**

Il *Salignun* è una preparazione alimentare ottenuto dall’impasto di un altro formaggio, il Tometto, con spezie. In una versione molto più moderna, alcuni produttori utilizzano, al posto del Tometto, della ricotta vaccina. La forma è vagamente tondeggiante.

*Dimensioni:* peso da 0,25 a 0,5 kg.

*Crosta:* assente quando il Salignun è appena formato, sempre più presente e scura nelle produzioni stagionate, considerando la storica abitudine di farli asciugare con il fumo del camino.

*Pasta:* bianca, compatta, leggermente asciutta nelle produzioni giovani, secca in quelle essiccate e/o affumicate, sempre con la presenza delle spezie (peperoncino e cumino).

*Sapore:* deciso, con inserimenti di sapore dovuti a peperoncino e cumino.

### **Metodiche di lavorazione**

Il *Salignun* fa parte di quelle preparazioni casearie che partono, come processo produttivo, da un prodotto caseario precedente.

*Tecnica di produzione.*

Il prodotto caseario di partenza è il Tometto che, dopo circa una settimana dalla produzione viene finemente sbriciolato e aggiunto di sale, peperoncino e semi di cumino. L’impasto viene poi ricomposto nella forma di piccola palla che viene poi posta a stagionare o sugli assi di stagionatura oppure, come avveniva i passato, appesi all’interno della cappa del camino al fine di asciugarli più rapidamente e permetterne una conservazione maggiore.

La popolazione locale é solita gustare il *Salignun* fresco spalmandolo sulle miasse, sottili e croccanti cialde rettangolari (delle dimensioni di un foglio di carta da lettera) a base di farina di granoturco che vengono cotti su piastre di ferro arroventate dal fuoco del camino. La miassa viene spalmata quando la cialda è ancora calda e poi piegata due volte.

Come si è accennato sopra, una variante nell'impiego della materia prima per la produzione del *Salignun*, è l'utilizzo di ricotta vaccina.

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

Comuni dell'Alto Eporediese in provincia di Torino.

#### **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. Assi in legno per la stagionatura. Affumicatura naturale eventuale.

#### **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. Camino per l'affumicatura

#### **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:**

Antonino Bertolotti, *Passeggiate nel Canavese*, Ivrea, 1873

Piero Venesia, *Il Medioevo in Canadese*, Ivrea, 1985

Chiara Abrardi, *El nòstr mangé*, Grafica Santhiatese, Santhià, 1994

AA.VV. *Itinerari in Piemonte, Fantasia di Sapori, Artigianato gastronomico nel Canadese e nelle Valli di Lanzo*, Supplemento al n. 27, Aprile/Maggio 1999

Stanislao Porzio, *Cibi di strada, Nord Italia*, Guido Tommasi Editore, 2008

#### **DEROGHE**

##### **1) NOME DEL PRODOTTO: SALIGNUN o SALGNUN**

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

Affumicatura a legna su assi in legno.

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

##### **Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione**

I rischi sono connessi sia alla materia prima (Tometto) sia alle spezie utilizzate nell'impasto.

L'affumicatura deve essere effettuata tenendo conto delle possibili cessioni di metalli pesanti ed altri componenti da parte della legna.

##### **Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene**

Una buona materia prima di partenza (Tometto ottenuto con corretta acidificazione) ed uno scrupoloso uso di spezie di origine igienicamente certa. Impiego di legna appositamente certificata per affumicatura alimentare.

#### **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 Salignun è una preparazione casearia che, partendo da un impasto di formaggio già di una settimana di stagionatura e cui vengono aggiunte le spezie, si può considerare qualità igienico-sanitaria media, in relazione alle modalità di miscelazione, di impiego delle spezie e di eventuale affumicatura. Rispettando correttamente questi punti di attenzione il prodotto può sicuramente raggiungere una qualità igienico-sanitaria medio-alta.