

3) CATEGORIA: FORMAGGI**2) NOME DEL PRODOTTO: BÈGGIA****3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.****Caratteristiche**

Il *Bèggia* è un formaggio a latte ovino crudo ed intero a pasta semimorbida di breve stagionatura di forma cilindrica.

La razza di pecore impiegata per la produzione del latte è la Frabosana-Roaschina.

Dimensioni: peso da 1,0 a 2,0 kg, scalzo da 4,0 a 5,0 cm, diametro da 15,0 a 25,0 cm.

Crosta: liscia, di colore paglierino.

Pasta: bianca, compatta, di media consistenza, con alcune aperture di pasta poco diffuse.

Sapore: dolce di latte ovino, delicato con richiami alle essenze foraggiere di montagna.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte crudo di una o due mungiture (mantenuta a temperatura fredda sino alla caseificazione).

Coagulazione: temperatura del latte 35–36 °C, la quantità di caglio deve essere sufficiente per ottenere in circa un'ora un coagulo ben compatto e sodo.

Lavorazione in caldaia: si effettuano due rotture separate da una breve sosta. Il granulo di cagliata finale deve essere della dimensione di un chicco di riso. Si procede ad una raccolta della cagliata sotto siero a fine rottura definita in dialetto “arciampè”.

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare, è possibile effettuare una rottura della cagliata dopo averla estratta per migliorare il dissieramento. La salatura è di norma manuale con sale fino o grosso, è possibile, come nel passato, effettuare la salatura in contenitori in legno.

Stagionatura: si stagiona il *Bèggia* su assi di legno avendo cura di rivoltare il formaggio ogni giorno. La stagionatura deve protrarsi per almeno 30 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Territorio montano delle province di Cuneo e Torino.

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

Assi di legno, tele in materiale naturale, caldaie di lavorazione in rame e contenitori in legno per la salatura.

7) 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:

Libro “N’Arciam d’Anima” autore: Mario Fantino – Edizioni Valados Usitanos

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: BÈGGIA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Paioli in rame per la lavorazione del latte, assi di legno per la stagionatura. Riscaldamento del latte a fuoco diretto di legna o gas. Tele in materiale naturale per la formatura. Contenitori in legno per la salatura.
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 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
Non esistono ricerche specifiche su questo prodotto essendo un prodotto caseario storico ma attualmente non più prodotto. Si tratta di un formaggio a latte crudo a breve stagionatura, quindi con una tecnica casearia che non prevede passaggi tecnologici che possano mettere particolarmente a rischio la sicurezza sanitaria del consumatore. Occorre rispettare le normative vigenti con attenzione in particolare alle caratteristiche microbiologiche del latte (crudo) di partenza.