

Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: BETTELMATT

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

Caratteristiche

Il *Bettelmann* è un formaggio a latte vaccino intero, crudo, proveniente dal latte di una sola mungitura, a pasta semidura, pressata, a media stagionatura, si presenta di forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane.

Dimensioni: peso da 4,0 a 6,0 kg, scalzo da 7,0 a 8,0 cm. e diametro da 25,0 a 35,0 cm.

Crosta: liscia, regolare e di colore grigio-ocra.

Pasta: di struttura elastica e morbida, occhiatura di dimensioni medio-piccole non eccessivamente diffuse, colorazione giallo paglierino.

Sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il Bettelmatt è ottenuto esclusivamente da latte vaccino, crudo ed intero, proveniente da una sola mungitura, è caseificato due volte al giorno, solo in alpeggio, nel periodo da inizio luglio e metà settembre.

Coagulazione: il latte, per la coagulazione, viene impiegato a temperatura di mungitura, si usa esclusivamente caglio di vitello naturale, la quantità è in relazione ad una durata di caseificazione variabile tra 45 e 60 minuti.

Lavorazione in caldaia: effettuata la coagulazione, si inizia la rottura della cagliata fino a ridurre i granuli in dimensioni di mais/riso. Questa fase può essere alternata a rotture e soste brevi. E' obbligatoria una semicottura della cagliata sino al raggiungimento di 45-48°C.

Lavorazione fuori caldaia: si estraie la cagliata, a blocchi, che viene disposta in una tela e formata attraverso una fascera. Il formaggio così formato, subisce una fase di pressatura allo scopo di migliorare lo spurgo e la consistenza della struttura della cagliata, per una durata massima di 12 ore. La salatura può essere effettuata sia a secco che in salamoia.

Stagionatura: si effettua in cantine o ambienti con soffitti, pareti e pavimenti geologicamente naturali oppure in ambienti idonei a questa fase. Gli assi di stagionatura possono essere di legno. La stagionatura minima è di 60 giorni

4) ZONA DI PRODUZIONE

Valle Antigorio-Formazza, provincia del Verbano-Cusio-Ossola.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed 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

In epoche passate il formaggio Bettelmatt veniva anche denominato Battelmatt (I Formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta – Giovanni Delforno).

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

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

AA.VV. *Il formaggio ossolano*, Aprile 2002 (supplemento al n° 31 di Quaderni delle Regione Piemonte – Agricoltura)

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: BETTELMATT
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, forme ed 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
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
Il <i>Bettelmatt</i> , come formaggio di pasta semidura a medio-lunga stagionatura può essere sicuramente inserito in una fascia di prodotti ad alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.