

Categoria D

4) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: MOLLANA DELLA VAL BORBERA

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

Caratteristiche

La *Mollana della Val Borbera* è un formaggio fresco a latte vaccino intero, crudo. La forma è cilindrica bassa ed allargata.

Dimensioni: peso da 0,7 a 1,2 kg, scalzo da 2,0 a 3,0 cm, diametro da 20,0 a 25,0 cm.

Crosta: assente nelle produzioni fresche, leggera e tendenzialmente bianca/paglierina nel formaggio dopo circa due settimane di stagionatura.

Pasta: bianca, compatta, morbida, nelle stagionature più protratte (12–15 giorni) tende a diventare leggermente più asciutta e di colore paglierino.

Sapore: dolce di latte, burroso.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte vaccino intero, non acidificato.

Coagulazione: l'aggiunta del caglio avviene ad una temperatura di circa 38°C, la durata della coagulazione è di circa un'ora in modo che il coagulo sia abbastanza consistente.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata avviene in due tagli, il primo a dimensione di una mela, il secondo, separato da una sosta di circa 30 minuti, alla dimensione di granulo di noce. In seguito si lascia riposare sotto siero per circa una mezz'ora.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata, estratta si dispone in stampi ("fresciele") di legno od in materiale plastico per alimenti. I formaggi così ottenuti, sono rivoltati nelle forme per 4 o 5 volte, quindi a fine giornata si salano a secco e si ripongono al freddo.

Stagionatura: la Mollana è già pronta al consumo il giorno dopo, ma può essere anche stagionata per un breve periodo, circa 2 settimane, in modo che si formi una leggera crosta di colore paglierino con sviluppo di muffe bianche e la pasta interna si asciughi leggermente.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Val Borbera e aree limitrofe.

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

Stampi di legno, assi di legno e tele in materiale naturale.

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 merito a questo formaggio sono state reperite numerose testimonianze orali, ma nessuna documentazione scritta. Un formaggio analogo denominato "molana" viene anche prodotto nell'Oltrepò Pavese e sull'Appennino ligure alle spalle di Genova si produce da secoli la "mollana" utilizzata anche per condire le trofie di castagne.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MOLLANA DELLA VAL BORBERA

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

Stampi di legno, assi di legno e tele in materiale naturale.

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

Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione

Una caseificazione di latte crudo a formaggio fresco senza normale sviluppo di acidità, come è questa tipologia casearia potrebbe presentare delle possibilità di sviluppo di microrganismi indesiderati.

Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene

Solo la massima attenzione alla materia prima (sanità dell'animale, gestione dell'allevamento e della mungitura), oltre all'igiene in caseificio ed al rispetto rigido della catena del freddo sino al consumo, possono salvaguardare lo stato d'igiene. Vi è anche la possibilità di valutare l'uso di uno starter microbiologico che, perlomeno, crei un antagonismo batterico.

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 produzione di <i>Mollana della Val Borbera</i> rientra nei formaggi freschi o freschissimi, quindi ad alto contenuto di umidità, inoltre come caratteristiche chimiche non ha acidità elevate (pH 6,0–6,5). Questi due fattori devono far ricordare al produttore che solo con l'attenzione alla materia prima latte ed all'igiene della produzione, unitamente al mantenimento della catena del freddo, si può ottenere un prodotto finale con requisiti di salubrità e sicurezza. In relazione all'impiego di latte crudo, si suggerisce invece la pastorizzazione, anche se la normativa sanitaria non la rende obbligatoria.
