

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: FARINE ALIMENTARI DELLA VALLE VERMENAGNA

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

Le farine alimentari di mais, di frumento tenero, di grano saraceno e di castagne della Valle Vermenagna sono ottenute mediante molitura con mulino in pietra azionato ad acqua.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione di queste farine è in Valle Vermenagna (CN).

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

Molitura con macine in pietra, attrezzatura in parte in legno.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le farine in oggetto si ottengono utilizzando un mulino tradizionale secolare, di valore storico con macine in pietra, azionate ad acqua.

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 documentazione storica riguardante i prodotti in oggetto si possono trovare negli archivi comunali di Robilante (CN). La prima licenza per produrre farine con le tecniche proposte è datata 1825.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: FARINE ALIMENTARI DELLA VALLE VERMENAGNA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Si utilizzano attrezzature e tecniche di lavorazione in locali tipici, come si è fatto, per secoli, fino ad oggi. La richiesta di deroga è per lo stoccaggio materie prime e il confezionamento a mano per piccole quantità
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
I Servizi Sanitari Regionali, prima di concedere la deroga richiesta, intendono effettuare una visita in loco per constatare le condizioni igienico-sanitarie dell'impianto e dei locali
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA