Categoria E

1) CATEGORIA: GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI)

2) NOME DEL PRODOTTO: BURRO DI MONTAGNA

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

Caratteristiche

Il *burro di montagna* è un prodotto lattiero-caseario ottenuto dalla crema (o panna) del latte di vacca, separata per scrematura o affioramento del latte o per scrematura del siero di caseificazione. La particolarità del *burro di montagna*, è quella di essere ottenuto con crema di latte di vacche alimentate con pascolo alpino, ricco di molte essenze erbacee e floricole.
La forma del burro normalmente è parallelepipeda, più raramente ovoidale.
Dimensioni: tradizionalmente i "panetti" erano da 1 kg, oggi sono realizzati spesso in peso da 250 e 500 g.
Colore: tendenzialmente giallo paglierino, da poco e più intenso, legato anche all'alimentazione di erba verde ricca di betacarotene.

Metodiche di lavorazione

Il metodo di produzione del *burro di montagna* viene detto "zangolatura" della crema o panna.
Ottenimento della crema o panna: la crema o panna, è la fase grassa del latte (lipidi), per separare questo componente dagli altri si possono applicare due tecniche:

a) Affioramento del latte: consiste nel lasciare riposare il latte in bacinelle o vasche per un certo tempo (12–24 ore) e ad una certa temperatura (5–15°C), in questo modo la crema o panna, più leggera degli altri componenti del latte, sale in superficie (affiora), di conseguenza può essere separata e usata per la burrificazione (zangolatura);
b) Scrematura meccanica: centrifuga del latte (molto raramente del siero), sfruttando il principio della differenza di peso (densità) tra i componenti del latte, impiegando uno strumento apposito (scrematrice centrifuga) si separa la crema o panna.

Burrificazione: la crema o panna, cruda, ottenuta per affioramento o per centrifuga, viene inserita in un attrezzo apposito, detto "zangola", che in montagna o in alpeggio può prendere forme e dimensioni varie, la più usuale è cilindrica. Ruotando velocemente la zangola (su perni appositi) la panna al suo interno inizia ad essere "sbattuta", i globuli di grasso di cui è composta si scontrano l'uno contro l'altro sino a modificare la loro struttura e dimensione, tanto da permettere che si uniscano gli uni agli altri a formare il burro, prima in piccoli granuli che poi si compattano tra di loro. La zangolatura si effettua con panna a 8–14° C e al termine del processo si saranno ottenuti burro grezzo e latticello (l'acqua del burro).
Lavaggio del burro: per permettere una maggiore conservazione del burro ed ottenere un gusto più pulito, è bene "lavare" il burro ottenuto dalla zangolatura con acqua potabile fresca e ripetere il lavaggio 2 o 3 volte.
Formatura: la massa di burro al termine del lavaggio è messa negli stampi, generalmente in legno con rilievi a tema animale e floreale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'intero arco alpino del Piemonte, relativamente alle aziende agricole con vendita diretta al consumatore.

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

Bacinelle e vasche aperte per l'affioramento della crema. Zangola in legno. Tavoli e strumenti in legno per l'impastamento. Stampi in legno per la formatura.

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

Il *burro di montagna*, da sempre, è stato considerato migliore rispetto al burro prodotto nelle cascine di pianura, tant'è che basta scorrere le lettere camerali piuttosto che l'elenco delle gabelle pagate sui prodotti commercializzati sui mercati piemontesi per averne la conferma. Vedasi per esempio la lettera della Camera Ducale pubblicata in Torino nel 1627 dove la tassa sul "Butirro delle Alpi di Lanzo e altre" era superiore rispetto a quella su altri tipi di burro perché il prezzo di mercato del burro era maggiore.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: BURRO DI MONTAGNA

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Utilizzo di crema o panna ottenuto per affioramento naturale o per centrifugazione di latte non sottoposta a trattamento termico. Utilizzo di panna ottenuta dalla scrematura del siero non sottoposta a trattamento termico. Contenitori ed attrezzature per la produzione in legno, bacinelle di affioramento in rame stagnato.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Nella produzione di burro, la panna cruda può essere oggetto di contaminazioni microbiologiche.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Solo una scrupolosa igiene delle attrezzature possono assicurare un prodotto con un soddisfacente stato di igiene.
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 burro da crema di latte o siero crudo, se abbinata a locali ed attrezzature di caseificazione non ben gestiti può essere origine di problemi di sicurezza alimentare, è da osservare comunque come in questi ultimi anni non siano conosciute segnalazioni, in Piemonte, di casi di inquinamento microbiologico del burro di montagna.