Categoria I

1) CATEGORIA: PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

2) NOME DEL PRODOTTO: FRACHET

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

Caratteristiche

Il *Frachet* è una preparazione casearia a base di formaggi e/o ricotta. In passato faceva parte di quelle produzioni utili a recuperare formaggi poco commerciabili o difettosi. Attualmente si impiegano formaggi (presamici o lattici) con eventuale aggiunta di ricotta, prodotti appositamente per il *Frachet*.
Dimensioni: normalmente di forma sferica, del peso variabile dai 100 ai 300 g.
Crosta: quasi assente, se non per una leggera colorazione esterna tendenzialmente aranciata.
Pasta: giallo paglierino, con punti scuri dovuti alle aromatizzazioni.
Sapore: sapido, con i sentori legati alle aromatizzazioni applicate.

Metodiche di lavorazione

Il *Frachet* fa parte di quelle preparazioni casearie che partono, come processo produttivo, da un prodotto caseario precedente (formaggio e/o ricotta).
Tecnica di produzione.
I formaggi (presamici o lattici) e la ricotta vengono sminuzzati, si aggiunge sale, alcune erbe aromatiche tra le quali le più frequenti sono il cumino selvatico, il pepe ed il rosmarino. L'impasto è messo all'interno di teli di canapa, la forma ottenuta è a motte (sfere), poiché i teli vengono appesi per la stagionatura, che può essere breve (anche solo pochi giorni) o più prolungata (15 – 30 giorni). Durante la stagionatura può essere applicato un processo di affumicatura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

In tutti i comuni della Valsesia (VC).

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

Contenitori in plastica alimentare o acciaio inox per la miscelazione, cucchiai anche in plastica, tele in tessuto 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

Bibliografia:
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi,* Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996
Marco Parenti, *Alla ricerca del formaggio perduto*, Edizioni L'Arciere, 1997

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: FRACHET

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Tele in tessuto naturale
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare il luogo e la temperatura dove viene posto il contenitore in plastica alimentare. Possibile inquinamento con insetti indesiderati se il contenitore non è coperto in modo appropriato. Attenzione a non partire da formaggi con eccessiva umidità residua, con conseguente aumento dell'a_w (acqua libera). Attenzione all'impiego di erbe secche di origine nota.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Solo una scrupolosa igiene delle attrezzature ed un elevato controllo degli insetti indesiderati, 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
Un tempo, la non conosciuta tipologia di formaggi impiegati per questa produzione, poteva dare adito a dubbi sulla rispondenza igienico-sanitaria del prodotto. Oggigiorno, partendo da prodotti caseari prodotti a tale scopo e con una normale attenzione igienica, è possibile far rientrare il *Frachet* in una produzione rispondente ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa.