# Categoria D

**1) CATEGORIA: FORMAGGI**

**2) NOME DEL PRODOTTO: BOVES**

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

**Caratteristiche**

Il *Boves* è un formaggio a latte vaccino crudo ed intero, eventualmente miscelato con una percentuale di latte di capra o pecora, di breve stagionatura ha una forma cilindrica abbastanza regolare.
*Dimensioni:* peso da 0,7 a 1,2 kg, scalzo da 4,0 a 5,0 cm, diametro da 13,0 a 15,0 cm.
*Crosta:* assente nel prodotto fresco, dura e giallognola in quello stagionato.
*Pasta:* la pasta si presenta morbida e cremosa di colore dal bianco al giallo paglierino a seconda del periodo di stagionatura, compatta e talora con piccole occhiature.
*Sapore:* fragrante di latte e di burro, nel formaggio stagionato i sapori sono più pronunciati.

**Metodiche di lavorazione**

*Preparazione del latte:* si utilizza latte di vacca intero crudo, in estate può essere miscelato con latte di capra o pecora.
*Coagulazione:* la temperatura deve essere di circa 30°C e la durata è di 90 minuti, si coagula con caglio liquido di vitello.
*Lavorazione in caldaia:* si pratica una rottura unica sino a dimensione di chicco di riso, in seguito si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia, si estrae una quota di siero che si riscalda a circa 40°C e si rimette in caldaia.
*Lavorazione fuori caldaia:* la cagliata, estratta e depositata nello stampo, viene pressata manualmente e si versa sul formaggio ancora una quantità del siero riscaldato precedentemente. Si rivolta e si sala a secco per circa 12 ore.
*Stagionatura:* dopo un giorno dalla produzione, il prodotto fresco è pronto per il consumo, in questo momento è dolce e morbido, altrimenti viene destinato alla stagionatura, in cantina su assi di legno, per una durata di circa 30 giorni.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

Comune di Boves (provincia di Cuneo) e aree limitrofe.

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

Caldaie di lavorazione in rame, tele naturali e assi 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**

Bibliografia:
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi,* Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996
AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell'Insor, Edizioni Franco Angeli, 1991

## DEROGHE

| |
|---|
| **1) NOME DEL PRODOTTO: BOVES** |

| |
|---|
| **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, assi e stampi in 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** |
| Nelle produzioni a latte crudo la qualità della materia prima latte è prioritaria. Non evidenziando rischi e pericoli 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 formaggio *Boves* già da diversi anni non viene prodotto se non per autoconsumo, da poche piccole aziende agricole, di conseguenza non è mai stato avviato un lavoro di valutazione dei requisiti di salubrità e sicurezza. La tecnologia adottata, in aggiunta alla positiva tecnica di "riscaldamento" della cagliata tramite il siero caldo, fanno supporre che, partendo da una idonea materia prima latte, il formaggio risponda ai requisiti. |