Categoria D

5) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: MONTEGRANERO

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

Caratteristiche

Il *Montegranero* è un formaggio a latte vaccino crudo, intero, a pasta semicotta e pressata, di media-lunga stagionatura con forma cilindrica a facce piane e scalzo diritto.
Dimensioni: peso da 6,0 a 10,0 kg, scalzo da 10,0 a 15,0 cm, diametro da 30,0 a 35,0 cm.
Crosta: dura, liscia, di intenso colore paglierino o marroncino.
Pasta: compatta, di colore paglierino intenso, completamente chiusa o con una occhiatura media ben diffusa e poco presente.
Sapore: dolce ma più intenso di altri formaggi, con sentori di erba di montagna.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte intero, di una mungitura, si riscalda alla temperatura di coagulazione di 36 – 38 °C.
Coagulazione: si impiega caglio di vitello nella quantità per ottenere la coagulazione in 35–40 minuti.
Lavorazione in caldaia: si effettua un primo taglio a croce, segue una sosta di 5–10 minuti. La seconda rottura è quella definitiva a granulo di riso a cui segue immediatamente una semicottura sino a 48 °C. Terminata la cottura si prosegue l'agitazione della cagliata per distribuire bene il calore e concludere l'asciugatura del granulo.
Lavorazione fuori caldaia: la cagliata, estratta a blocchi già porzionati, si dispone nello stampo per la formatura. Si passa quindi ad una pressatura (sino a 12 ore). La salatura può essere fatta sia a secco che in salamoia.
Stagionatura: la tipologia casearia prevede una stagionatura medio-lunga di almeno 4 mesi, necessaria per esprimere le caratteristiche organolettiche tipiche, si effettua ad una temperatura di circa 8–12 °C.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Alta Val Pellice (provincia di Torino)

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed assi per la stagionatura 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

Il formaggio in oggetto era tradizionalmente prodotto dagli allevatori che durante il periodo estivo non si recavano in alpeggio. Sotto il profilo storico si ricorda la vendita di questo prodotto nei paesi dell'alta Val Pellice, fin dalla metà del XIX secolo.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MONTEGRANERO

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di 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
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici, 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
La media-lunga stagionatura e la tecnologia del formaggio *Montegranero* lo rendono inseribile in una fascia di prodotti ad alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.