Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: MOTTA

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

Caratteristiche

Il *Motta* è un formaggio a latte vaccino crudo, a coagulazione esclusivamente acida senza aggiunta di caglio, di breve o brevissima stagionatura. La forma è tondeggiante, simile ad una piccola palla (il termine 'motta' indica proprio la forma del prodotto).
Dimensioni: normalmente di forma sferica irregolare del diametro di 7–8 cm e di circa 300–600 g di peso.
Crosta: irregolare con colorazione dal giallo chiaro alla nocciola.
Pasta: bianca, morbida, con colorazioni puntuali dovute alle spezie impiegate.
Sapore: dolce, leggermente acidulo se fresco, con i sentori legati alle aromatizzazioni applicate.

Metodiche di lavorazione

Il formaggio *Motta*, prende origine da una lavorazione di formaggio a latte parzialmente scremato per affioramento. L'eccessiva acidità finale del latte e della crema in superficie non permetteva caseificazioni classiche e quindi si optò per questo tipo di prodotto.
Preparazione del latte: lasciare riposare il latte per 12–24 ore (più rapida in estate, molto più lenta, se non difficile, in inverno) sino ad una elevata acidificazione del latte.
Lavorazione in caldaia: senza aggiunta di caglio, il latte con alta acidità raggiunge una coagulazione che è molto simile allo yogurt, da questo coagulo, per rotture successive si ottiene una cagliata ancora molto umida.
Lavorazione fuori caldaia: la cagliata così ottenuta è deposta in un recipiente dove si aggiungono sale, pepe, semi di finocchio, cumino e talvolta piccole quantità di vino. Si impasta il tutto con le mani fino ad ottenere le piccole sfere o 'motte'.
Stagionatura: il formaggio *Motta* può essere consumato appena fatto oppure, di norma, con una stagionatura di 1–2 settimane.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La Valsesia (VC): tutti i comuni.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame, 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

Bibliografia:
Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*", Edizioni EDA, 1981
Vizzardi e Maffeis, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole, 1990
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi,* Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MOTTA

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame, 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
Controllare la tecnica di affioramento del latte, per il resto 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
Il formaggio *Motta*, prodotto con latte rispondente ai requisiti sanitari vigenti, risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa. Non vi sono fasi del processo produttivo che evidenzino criticità particolari. La buona acidità del formaggio finito, se ben sviluppata, è un buon sistema di contrasto per lo sviluppo di microrganismi indesiderati.