Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: MURTARAT

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

Caratteristiche

Il *Murtarat* è un formaggio a latte vaccino, crudo, intero a pasta semimolle di medio-lunga stagionatura di forma vagamente cilindrica bassa e non regolare.
Il nome 'murtarat', significa 'mortaretto' e sta a indicare come il sapore forte di questo formaggio può rappresentare una "esplosione" di gusto.
Dimensioni: peso da 0,4 a 0,7 kg, scalzo e diametro irregolari (circa da 3,0 a 4,0 cm, diametro circa 20,0 cm).
Crosta: presente di colore paglierino oppure marroncino/grigio chiaro, leggermente ruvida.
Pasta: colore bianco/paglierino, compatta, con occhiatura fine e diffusa.
Sapore: forte e piccante.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte vaccino crudo ed intero viene caseificato senza aggiunta di fermenti e con una acidità normale di latte appena munto o ben refrigerato.
Coagulazione: impiegando caglio liquido di vitello, la durata di coagulazione deve essere di circa 60 minuti, alla temperatura di 36°C.
Lavorazione in caldaia: con due tagli della cagliata e con una sosta intermedia, i granuli finali devono raggiungere una dimensione di chicco di riso.
Lavorazione fuori caldaia: la cagliata così ottenuta si estrae manualmente in stampo o direttamente in tela, successivamente appesa per uno sgrondo di circa 24 ore. Non si applica pressatura per non indurire troppo la consistenza della cagliata.
Stagionatura: la stagionatura del *Murtarat* normalmente prevede l'aggiunta in crosta di differenti tipo di aromi e spezie (rosmarino in polvere oppure aglio liofilizzato oppure trito di erbe oppure farina di mais setacciata e noci. Questa tecnica è stata adottata per permettere la differenziazione, partendo da una unica base, per ottenere *Murtarat* con differenti gusti. La stagionatura può protrarsi anche per periodi più lunghi di 6–7 mesi, il formaggio inizia ad essere commercializzato già dopo due mesi circa.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Biella ed in particolare il comune di Candelo.

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

Si impiegano le comuni attrezzature casearie con aggiunta delle 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

La tradizione orale fa risalire al Comune di Zubiena la nascita di questo formaggio; è probabile che

l'impiego di spezie ed aromi sia da imputare al tentativo di nascondere il formaggio da razzie di eventuali personaggi dediti alla predazione.

Bibliografia:
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi,* Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996
Bianca Gremmo Zumaglini, *Dalla madia al fuoco del camino*, Leone & Griffa, 1997

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: MURTARAT

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
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 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
Una ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi" (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004), ha valutato che, relativamente alle analisi microbiologiche effettuate nel progetto "tali risultati analitici non consentono quindi di delineare un profilo del tutto positivo per questo prodotto". Questo è l'unico progetto di ricerca che è stato effettuato per valutare i requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa, si evidenzia che il risultato ottenuto è relativo ad unico campionamento di 5 lotti.