

Deliberazione della Giunta Regionale 30 agosto 2011, n. 24-2538

Reg. CE n. 510/006. Parere favorevole alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Toma Piemontese".

A relazione dell'Assessore Sacchetto:

Visto il Reg. (CE) n. 510/2006 di modifica del Reg. (CEE) n. 2081/1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche (I.G.P.) e delle denominazioni di origine (D.O.P.) dei prodotti agricoli ed alimentari;

visto il Regolamento Regionale n. 2 del 12/11/1998 relativo all'attuazione del Reg. (CEE) n. 2081/92 e della nota del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, Direzione Generale delle Politiche Agricole n. 62101 del 20/04/1995;

vista la D.G.R. n. 17-13048 del 19/07/2004 contenente le linee guida in applicazione del precitato Regolamento Regionale n. 2 del 12/11/1998;

visto il Decreto Ministeriale 21 maggio 2007 recante la procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP ai sensi del Regolamento (CE) n. 510/2006;

considerato che é necessario attuare una modifica al disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Toma Piemontese" al fine di adeguarlo a quanto stabilito con il Reg. (CEE) n. 510/2006;

tenuto conto che l'esigenza di tale modifica é stata segnalata dal Consorzio per la tutela del formaggio Toma Piemontese già nel 1999 e per la quale questa Amministrazione aveva già espresso il proprio parere favorevole con D.G.R. n. 8-28067 del 6 agosto 1999 ed inviato l'istanza al Ministero per le Politiche Agricole in data 19 agosto 1999, prot. n. 6498/11/02;

preso atto che il Consorzio per la tutela del formaggio Toma Piemontese in data 28/04/2005 ha presentato a questa Amministrazione un'altra richiesta di modifica del disciplinare di produzione, e per la quale questa Amministrazione aveva già espresso il proprio parere favorevole con D.G.R. n. 55-532 del 18 luglio 2005 ed inviato l'istanza al Ministero per le Politiche Agricole e Forestali in data 21 luglio 2005, prot. n. 5582/11/02;

considerato che in data 7/03/2011 é pervenuta una nuova richiesta di modifica della Denominazione di Origine Protetta "Toma Piemontese" da parte del Consorzio di Tutela del formaggio Toma Piemontese – Via Silvio Pellico n. 10, Carmagnola (TO) al fine di adeguare il disciplinare di produzione a quanto stabilito dal Reg. (CE) n. 510/2006 per una perfetta corrispondenza stante l'evoluzione delle tecniche produttive;

tenuto conto che la proposta di modifica del disciplinare di produzione è stata pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte n. 26 del 30/06/2011 e che nel termine prescritto di trenta giorni, dalla data di pubblicazione, non sono state prodotte osservazioni contrarie alle proposte di modifica;

sentita la Commissione per l'Agroindustria prevista dall'art. 11 della L.R. n. 95/95 in data 21/06/2011, la quale ha espresso parere favorevole;

la Giunta Regionale, all'unanimità,

delibera

per le considerazioni svolte in premessa,

- di esprimere parere favorevole alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Toma Piemontese" presentata dal Consorzio di Tutela del formaggio Toma Piemontese – Via Silvio Pellico n. 10, Carmagnola (TO), il cui disciplinare di produzione è allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'articolo 5 della L.R. n. 22/2010.

(omissis)

Allegato

DISCIPLINARE DEL FORMAGGIO TOMA PIEMONTESE DOP

ART.1

E' riconosciuta la denominazione di origine "Toma Piemontese" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art.2 ed avente i requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

ART.2

La zona di provenienza del latte, di trasformazione, e stagionatura del formaggio Toma Piemontese comprende il territorio amministrativo delle province di: Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Verbania Cusio Ossola, nonché dei comuni di Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile e Serole in provincia di Asti, e di Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti e Denice in provincia di Alessandria.

ART. 3

Il «Toma Piemontese» è un formaggio prodotto esclusivamente con latte di vacca eventualmente sottoposto a trattamenti termici e/o igienizzanti, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art2 ottenuto nel rispetto del processo tecnologico e rispondente allo standard produttivo che individua due tipologie:

- la prima ottenuta con latte di vacca intero
- la seconda, tipologia definita "semigrasso" con latte di vacca parzialmente scremato per affioramento o meccanicamente, come di seguito descritto:

A) Il latte da impiegare per la produzione delle tipologie di cui sopra deve provenire da una o più mungiture.

B) il latte può essere lasciato riposare in caldaia sino ad un massimo di 12 ore per il formaggio a latte intero, e fino ad un massimo di 24 ore per formaggio semigrasso, può essere eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali, raggiunta una temperatura compresa tra i 32°C e i 38°C ed una acidità non inferiore a 3,10 SH/50, si immette il caglio di vitello, la cui dose è in relazione alla temperatura ed acidità della massa. Si procede a rimescolare e si lascia riposare per tutto il tempo di presa fino ad un massimo di 40 minuti.

Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede ad una prima grossolana rottura, spesso con rivoltamento dello strato più superficiale che si è raffreddato; a questa fase segue una breve sosta che favorisce un primo massiccio spurgo del siero. Si procede poi ad un'ulteriore spinatura della massa, spesso accompagnata da un ulteriore riscaldamento che può portare alla temperatura di semicottura fino ad un massimo di 48°C. La rottura della cagliata si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di mais o di un grano di riso, rispettivamente per la tipologia a latte intero e per la tipologia semigrasso, di consistenza elastica e ben spurgati. Si lascia poi riposare la massa per alcuni minuti.

La cagliata raccolta viene messa in fascere e/o stampi, è ammesso l'uso di tela, e dopo una prima pressatura, viene lasciata sgrondare dal siero superfluo in ambienti idonei; durante questa sosta che varia dalle 3 alle 24 ore per la tipologia a latte intero e dalle 3 alle 72 ore per la tipologia semigrasso, il formaggio subisce più rivoltamenti. In questa fase viene applicato il marchio di origine impresso a mezzo di appositi stampi su una delle facce. Si procede poi alla salatura a secco tradizionalmente a

mano, con sale grosso sparso alternativamente sulle due facce per non oltre 15 giorni, oppure in salamoia fino ad un massimo di 48 ore a seconda della dimensione delle forme.

La stagionatura avviene nelle tradizionali grotte od in ambienti idonei con un'umidità di circa 85% +/- 13 punti percentuali e una temperatura positiva non superiore a 13°C, durante questa fase i formaggi sono rivoltati più volte, talora lavando le facce piane con una soluzione di acqua e caramello. La durata minima di questo periodo è di 60 giorni per le forme di peso superiore a 6 kg.e di 15 giorni per le forme di peso inferiore.

2. Per ciascuna delle due citate tipologie il formaggio presenta le seguenti caratteristiche:

A) Il «Toma Piemontese» è un formaggio prodotto esclusivamente con latte di vacca intero per la tipologia a latte intero.

Il formaggio presenta le seguenti caratteristiche:

a) forma: cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo leggermente convesso

b) peso: da 1,8 a 9 kg riferito ai minimi di stagionatura

c) dimensioni:

diametro della faccia 15-35 cm, altezza dello scalzo di 6-12 cm , riferiti ai minimi di stagionatura, con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

d) crosta: elastica e liscia, dal colore paglierino chiaro al bruno rossiccio a seconda della stagionatura; non edibile;

e) pasta di colore bianco paglierino con struttura morbida, ed occhiatura minuta e diffusa.

f) sapore dolce e gradevole di aroma delicato;

g) grasso della sostanza secca non inferiore al 40%

B) Il «Toma Piemontese» è un formaggio prodotto esclusivamente con latte di vacca, parzialmente decremato per la tipologia semigrasso.

Il formaggio presenta le seguenti caratteristiche:

a) forma cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo leggermente convesso;

b) peso: da 1,8 a 9 kg riferito ai minimi di stagionatura

c) dimensioni:

diametro delle facce 15-35 cm, altezza dello scalzo di 6-12 cm, riferiti ai minimi di stagionatura, con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

d) crosta poco elastica, di aspetto rustico di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio; non edibile;

e) pasta di colore bianco paglierino con struttura elastica o semidura (con il progredire della stagionatura) ed occhiatura minuta;

f) sapore intenso ed armonico di aroma fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura;

g) grasso della sostanza secca non inferiore al 20%

ART.4

Il marchio di conformità è dato dall'apposizione, nella fase che prelude la commercializzazione, del contrassegno cartaceo (di diametro da cm. 14 a cm.27) e dalla marchiatura (di origine) precedentemente impressa, in fase di formatura, al centro di una faccia di ogni forma mediante l'impiego di appositi stampi imprimenti, riportanti il logo della DOP, e la S per il prodotto semigrasso. Nel contrassegno cartaceo risultano individuati la provenienza geografica e gli estremi della decretazione con cui è riconosciuta la denominazione stessa a garanzia delle rispondenze alle specifiche prescrizioni normative.

Solo a seguito di tale marchiatura ed etichettatura il prodotto potrà essere immesso al consumo con la Denominazione di Origine Protetta “Toma Piemontese”.

Per l’applicazione del contrassegno cartaceo è ammesso l’utilizzo di colla alimentare.

Il contrassegno in carta riporta al centro il logo della Toma Piemontese DOP e nella corona circolare esterna di colore verde la scritta Toma Piemontese Dop. Nel caso del Toma Piemontese Semigrasso deve comparire anche la parola Semigrasso. Il medesimo logo deve essere riprodotto nella citazione dell’autorizzazione per i porzionatori.

Il logo del formaggio DOP Toma Piemontese, è costituito da una vacca stilizzata di colore blu sulla quale compare la scritta Toma Piemontese in bianco e cerchiato da una fascia circolare riportante i colori della bandiera italiana.



Il marchio di origine è costituito da uno stampo in plastica su cui è riportato al centro la testa di una vacca che “comprende” una T stilizzata; a sinistra della figura deve essere indicato il codice alfanumerico distintivo del produttore, indicato con una lettera maiuscola e un numero di due cifre. Nel caso del Toma Piemontese “semigrasso” sopra il logo e in posizione centrale deve comparire nell’apposita finestrella una S maiuscola.

ART.5

Il formaggio può essere venduto al consumo sia intero che al taglio, sia porzionato che preconfezionato. Le operazioni di porzionamento e preconfezionamento possono essere effettuate anche al di fuori dell’area geografica di produzione e stagionatura.