

Comunicato della Direzione Agricoltura

Settore Tutela della Qualità, Valorizzazione e Rintracciabilità dei Prodotti Agricoli e Zootecnici.

Richiesta di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE n. 510/2006 del prodotto a Denominazione di Origine Protetta: Toma Piemontese.

Si comunica che é pervenuta all'ufficio competente della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte la richiesta di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE n. 510/2006 del prodotto:

Denominazione di Origine Protetta:
Toma Piemontese

Entro trenta giorni dalla data della presente comunicazione gli interessati potranno produrre alla Regione Piemonte, Direzione Agricoltura, Settore Tutela della Qualità, Rintracciabilità e Valorizzazione dei Prodotti Agricoli e Zootecnici, C.so Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, osservazioni e controdeduzioni.

Per informazioni in merito alla richiesta citata contattare la Dr.ssa Gimondo, tel. 011/432.29.62 del Settore Tutela della Qualità, Rintracciabilità e Valorizzazione dei Prodotti Agricoli e Zootecnici, Direzione Agricoltura, Regione Piemonte, C.so Stati Uniti n. 21, 10128 Torino.

Il Responsabile del Settore
Alessandro Caprioglio

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'art. 2 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.