

**Disciplinare di produzione
della denominazione di origine protetta
“Toma Piemontese”**

**Art. 1
Denominazione**

La denominazione di origine del formaggio “Toma Piemontese” è riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art.3.

**Art. 2
Caratteristiche del prodotto**

La denominazione di origine “Toma Piemontese” è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio grasso a latte intero o semigrasso a latte parzialmente decremato per affioramento o meccanicamente, prodotto con latte vaccino ed eventualmente igienizzato ed eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali.

Il formaggio Toma Piemontese è previsto in due tipologie:

il Toma Piemontese a latte intero e il Toma Piemontese Semigrasso prodotto con latte parzialmente decremato.

E' usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

A) Toma Piemontese a latte intero:

forma: cilindrica con facce piane o quasi piane;

dimensioni: diametro della faccia 15-35 cm, altezza dello scalzo che può essere leggermente convesso di 6-12 cm;

peso: da 1,8 a 9 kg;

Le dimensioni ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura;

colore della pasta: colore bianco paglierino;

struttura della pasta: morbida, con occhiatura minuta e diffusa;

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

sapore: dolce e gradevole di aroma delicato;

grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40 per cento

B) Toma Piemontese Semigrasso:

forma: cilindrica con facce piane o quasi piane;

dimensioni: diametro della faccia 15-35 cm, altezza dello scalzo di 6-12 cm che può essere leggermente convesso;

peso: da 1,8 a 9 kg;

Le dimensioni ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura;

colore della pasta: colore bianco paglierino;

struttura della pasta: elastica o semidura (con il progredire della stagionatura) ed occhiatura minuta;

confezione esterna: crosta non edibile, poco elastica, di aspetto rustico di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio a seconda della stagionatura;

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

grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 20 per cento

Art.3

Zona di produzione

La zona di produzione, del latte e del formaggio, ivi compresa la stagionatura, comprende l'intero territorio amministrativo delle province di: Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Verbano 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.4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo di tutti i componenti della filiera, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

L'alimentazione prevalente del bestiame vaccino, deve essere costituita da foraggi verdi e/o conservati oppure da foraggi affienati che derivano da prato, da pascolo o da prato-pascolo e da fieno provenienti per la maggior parte dalla zona geografica delimitata.(art.3)

Il latte da impiegare per la produzione delle tipologie indicate nell'art. 2 deve provenire da una o più mungiture.

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 il 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 dell' 85% più o meno 13 punti percentuali e una temperatura positiva non superiore a 13°C, durante questa fase i formaggi sono rivoltati più volte, talora lavando le forme con una soluzione di acqua e caramello o acqua e sale. 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.

Si produce per l'intero arco dell'anno.

Art.6 Legame con l'ambiente

Come molti formaggi tipici del nord Italia, il Toma Piemontese nasce nelle zone montuose per svilupparsi successivamente nella pianura contigua.

Lo stesso nome Piemonte significa ai piedi del monte e sintetizza la principale caratteristica territoriale di questa regione.

Infatti il territorio è costituito per il 43% da aree classificate come montane, dal 30% da aree di alta collina e collina e dal residuo 27% di pianura (oltre 75% dell'area di produzione e stagionatura si trova sopra i 500 m s.l.m.).

Chiuso tra i monti coperti da ghiacciai e nevai, il Piemonte è tra le regioni più ricche d'Italia di corsi d'acqua.

Le condizioni climatiche e pedologiche sono omogenee ed uniformi e ciò può essere attribuito all'azione protettiva esercitata dall'arco alpino che cinge da nord sino a sud-ovest l'intera regione.

La piovosità media annua più ricorrente è comunque tra gli 800 e i 1500 mm/annui.

Il clima è di tipo continentale, agli inverni freddi si alternano, nella norma, estati mai troppo afose come invece accade nelle aree più a est della pianura padana grazie ai benefici influssi dell'arco alpino incombente sulla pianura.

Le ridotte condizioni di stress termico ed idrico vanno a beneficio delle colture, delle cotiche erbose e sono anche un vantaggio per il benessere animale oltre che naturalmente per la qualità del latte che caratterizza la produzione di Toma Piemontese Dop.

Il formaggio Toma Piemontese Dop a latte intero, presenta una crosta liscia ed elastica, non edibile, di colore dal paglierino chiaro al bruno rossiccio, a seconda della durata e delle condizioni di stagionatura.

La pasta ha un colore bianco paglierino, con occhiatura minuta e diffusa.

L'intensità dell'odore è media con nuances di burro fresco, erba verde aromatica.

L'aroma è intenso con sentori di burro fresco, di frutti di bosco e di miele, con una leggera pronuncia di tartufo.

Il sapore è dolce, gradevole, percepibile sia l'acido sia il salato, poco avvertibile l'amaro.

La struttura è morbida, non dura (nelle condizioni medie di stagionatura).

Si presta a lavorazioni in cucina con polenta, fonduta o fuso sulla carne.

Il formaggio Toma Piemontese semigrasso, prodotto con latte parzialmente scremato, nasce dalla necessità dei margari di recuperare una parte della panna per fare il burro (nella tradizione si ricordano soste per l'affioramento in epoche anteriori alle centrifughe, di 24/36/48 fino a 72 ore).

Il formaggio presenta crosta non edibile, poco elastica, di aspetto rustico; il colore varia dal paglierino al bruno rossiccio (a seconda della durata e delle condizioni di stagionatura).

La pasta da elastica a semidura è di colore bianco o paglierino con occhiatura minuta.

Sapore intenso, aroma tipico che aumenta notevolmente con la stagionatura.

Fonde facilmente, adatto per arricchire primi e pietanze

Il formaggio Toma Piemontese sin dall'epoca medievale è strettamente legato all'aereale alpino piemontese e alle pianure contigue ai rilievi.

L'origine del prodotto è chiaramente della montagna trasferitosi poi anche nella zona di pianura attigua.

Numerose testimonianze storiche indicano la presenza di tale formaggio e la relativa tradizione produttiva sin dal XV secolo.

Il Toma Piemontese nato come formaggio tipicamente di aree montane e di valle si è diffuso con il tempo nelle contigue zone di pianura grazie al fenomeno della transumanza.

Ovunque, al di là dei localismi e delle più o meno nobili “enclaves” produttive, è da tempo immemorabile diffusa la coscienza che esiste un filo conduttore che accomuna le produzioni in una unica denominazione: il Toma Piemontese.

Questo formaggio caratterizzato da una “ricetta” condivisa, da una filiera produttiva che assicura che le proprietà chimico-fisiche e microbiologiche sono tali da salvaguardare le specifiche caratteristiche e le qualità del Toma Piemontese.

Art.7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/06 dall’organismo di controllo I.N.O.Q. – Istituto Nord Ovest Qualità – Soc. Coop. a r.l., Piazza Carlo Alberto Grosso 82, Moretta (CN) 12033.

Telefono: +390172911323 ; Fax: +390172911320; E-mail: inoq@inoq.it

Art. 8 Etichettatura

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 normativa con cui è riconosciuta la denominazione stessa a garanzia delle rispondenze alle specifiche prescrizioni.

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 sul prodotto porzionato.

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 la testa di una vacca che “comprende” una T stilizzata; nel corpo centrale viene 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.

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